

**Règlement CE/543/2008 de la Commission du 16 juin 2008
portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil
en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille
(JOUE du 17/06/2008)**

***r1* rectifié le 13 janvier 2009**

modifié par :

***1* Règlement CE/936/2008 du 24 septembre 2008 (JOUE du 25/09/2008)**

***2* Règlement CE/508/2009 du 15 juin 2009 (JOUE du 16/06/2009)**

Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le 3ème jour suivant celui de sa publication au *JOUE*.

***3* Règlement UE/557/2010 du 24 juin 2010 (JOUE du 25/06/2010)**

Art. 12. - Le présent règlement entre en vigueur le 3ème jour suivant celui de sa publication au *JOUE*.

Il s'applique à compter du 01 juillet 2010.

***4* Règlement UE/576/2011 du 16 juin 2011 (JOUE du 17/06/2011)**

Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le 7ème jour suivant celui de sa publication au *JOUE*.

***5* Règlement UE/652/2012 du 13 juillet 2012 (JOUE du 19/07/2012)**

***6* Règlement UE/1239/2012 du 19 décembre 2012 (JOUE du 20/12/2012)**

Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *JOUE*.

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,
vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement "OCM unique"), et notamment son article 121, point e), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit :

- (1) A partir du 1er juillet 2008, le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour les volailles [2] est abrogé par le règlement (CE) n° 1234/2007.
- (2) Certaines dispositions et obligations prévues par le règlement (CEE) n° 1906/90 n'ont pas été reprises par le règlement (CE) n° 1234/2007.
- (3) Dès lors, certaines dispositions et obligations appropriées doivent être adoptées dans le cadre d'un règlement portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 afin de permettre la continuité et le bon fonctionnement de l'organisation commune de marché et en particulier les normes de commercialisation.
- (4) Le règlement (CE) n° 1234/2007 a établi des normes de commercialisation pour la viande de volaille 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. Il convient donc d'abroger le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission, qui a établi les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90, et de le remplacer par un nouveau règlement.

- (5) 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. 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.
- (6) 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. 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. Celles-ci doivent, par ailleurs, s'appliquer aussi aux termes descriptifs supplémentaires utilisés pour qualifier les dénominations de ces produits.
- (7) En vue d'une application uniforme du présent règlement, il convient de définir les concepts de la commercialisation et du lot dans le secteur de la viande de volaille.
- (8) La température de stockage et de manutention revêt une importance primordiale pour le maintien de normes de qualité sévères. Il y a donc lieu d'établir un seuil de température pour la conservation des volailles réfrigérées.
- (9) 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. Les modalités adoptées à ces fins doivent aussi être uniformes. Il y a lieu, par conséquent, d'établir des règles communes en matière de procédures d'échantillonnage et de

tolérance.

- (10) Pour offrir au consommateur une information adéquate, claire et objective concernant les produits mis en vente et 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 pré-conditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages.
- (11) Au nombre des mentions facultatives de l'étiquette figurent celles de la méthode de réfrigération et du mode d'élevage. 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.
- (12) Lorsque la mention "élevé en plein air" figure sur l'étiquette de la viande de canards et d'oies destinés à la production de foie gras, il convient également de faire figurer cette mention sur l'étiquette destinée au consommateur afin d'assurer une information complète sur les caractéristiques du produit.
- (13) 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. 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. Lesdites entreprises doivent, en conséquence, avoir l'obligation de conserver des archives détaillées à cet effet.
- (14) Les autorités compétentes des États membres concernés doivent être en mesure de 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.
- (15) Les opérateurs des pays tiers pourraient souhaiter faire usage des mentions facultatives concernant les méthodes de réfrigération et les modes d'élevage. 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.
- (16) 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 volaille congelés ou surgelés, il convient, 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.
- (17) 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 volailles 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.
- (18) Il est approprié d'interdire la commercialisation, sans mention appropriée sur l'emballage, des volailles congelés ou surgelés considérés comme non conformes. 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.
- (19) 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 du présent règlement. Il convient de prévoir une procédure de règlement des conflits pouvant surgir au sujet des expéditions intracommunautaires.
- (20) En cas de litige, la Commission doit pouvoir agir notamment en se rendant sur place et en adoptant les mesures appropriées à la situation.
- (21) L'harmonisation des exigences relatives à la teneur en eau suppose la désignation de laboratoires communautaires et nationaux de référence.
- (22) L'aide financière de la Communauté doit être prévue.
- (23) Un contrat doit être conclu entre la Communauté et le laboratoire communautaire de référence pour déterminer les conditions régissant le paiement de l'aide.
- (24) Il est approprié de prévoir que les États membres arrêtent les modalités pratiques de contrôle de la teneur en eau des volailles congelés et surgelés. En vue d'assurer une application uniforme du présent règlement, il convient de prévoir qu'ils en informent la Commission et les autres États membres.
- (25) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les produits visés à l'article 121, point e), point ii), du règlement (CE) n° 1234/2007 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 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,
- 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 650 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 12 pour vérifier cet âge à l'abattage,
- jeune coq : poulet mâle de race pondeuse dont la pointe du sternum est rigide sans être complètement ossifiée et dont l'âge d'abattage est d'au moins 90 jours;

b) 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*), canards mulards (*cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- (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) ;

d) OIES (*Anser anser dom.*)

- (jeunes) oies ou oisons : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non 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 utilisés aux points a) à e) 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 : quart postérieur ou quart antérieur, obtenu par la découpe transversale d'une moitié ;
- 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 doit pas excéder 25 % de celui 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. Dans le cas des ailes de dindes, l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevée ou non. 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 ;
- m) magret, maigret : filet de poitrine des canards et oies visés au point 3), comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond ;

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.

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 II.

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 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil.

3) Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *Cairina muschata* ou *Cairina muschata 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 300 grammes,
- les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.

Article 2

Aux fins du présent règlement :

- a) "carcasse" désigne le corps entier d'une volaille des espèces visées à l'article 1er, point 1), après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation des reins est facultative; une carcasse éviscérée peut être présentée à la vente avec ou sans abats, c'est-à-dire le cœur, le foie, le gésier, et le cou, insérés dans la cavité abdominale ;
- b) "morceaux de carcasses" désigne la 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 ;
- c) "viande de volaille préemballée" désigne la viande de volaille présentée conformément aux conditions prévues à l'article 1er, paragraphe 3, point b) de la Directive 2000/13/CE ;
- d) "viande de volaille non préemballée" désigne la 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 ;
- e) "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 ;
- f) "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 9 et des annexes V et VI, un lot ne comprend que des préemballages appartenant à une même catégorie de poids nominal.

Article 3

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"),

- avec abats,
- sans abats.

Le terme "éviscérées" peut être ajouté.

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

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

4. Les abats comprennent uniquement les organes suivants.

Le cœur, le cou, le gésier et le foie ainsi que toutes les autres parties jugées comestibles par le marché sur lequel le produit est destiné à la consommation finale. Le foie doit être dépourvu de la vésicule biliaire, le gésier dépourvu de revêtement corné et le contenu du gésier doit avoir été enlevé. Le cœur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique. Dans le cas où le cou reste attaché à la carcasse, il n'est pas considéré comme un abat.

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

5. Outre les règles nationales prises conformément à la Directive 2000/13/CE, les indications supplémentaires suivantes doivent figurer sur les documents commerciaux d'accompagnement au sens de l'article 13, paragraphe 1, point b) de ladite directive :

- a) la catégorie visée à l'annexe XIV, partie B, point III 1), du règlement (CE) n° 1234/2007 ;
- b) l'état dans lequel la viande de volaille est commercialisée, conformément à l'annexe XIV, partie B, point III 2) du règlement (CE) n° 1234/2007, et la température d'entreposage recommandée.

Article 4

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 2000/13/CE, sont ceux énumérés à l'article 1er du présent règlement et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe I du présent règlement qualifiés :

- dans le cas des carcasses entières, en se référant à l'un des modes de présentation prévus à l'article 3, paragraphe 1, du présent règlement,
- 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 condition 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 11.

Article 5

1. 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 11.

2. Outre les règles nationales prises conformément à la Directive 2000/13/CE, l'étiquetage et la présentation des viandes de volailles destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard, doivent être conformes aux exigences supplémentaires énoncées aux paragraphes 3 et 4 du présent article.

3. 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 10 de la directive 2000/13/CE.

4. 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'annexe XIV, partie B, point III 1) du règlement (CE) n° 1234/2007 ;
- 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'annexe XIV, partie B, point III 2) du règlement (CE) n° 1234/2007 et de la température d'entreposage recommandée ;
- d) le numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'atelier de découpe donné conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, sauf dans le cas où la découpe et le désossage s'effectuent sur le lieu de vente conformément à l'article 4, paragraphe 2, point d), dudit règlement ;
- e) dans le cas de viande de volaille importée de pays tiers, une mention du pays d'origine.

5. Dans le cas des 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 4, paragraphe 2, point d) du règlement (CE) n° 853/2004, pourvu que la découpe et le désossage se fassent à la demande et en présence du consommateur, l'article 14 de la directive 2000/13/CE est applicable aux indications visées au paragraphe 4.

6. Par dérogation à l'article 3, paragraphe 5 et aux paragraphes 2 à 5 du présent article, il n'est pas nécessaire de classer la viande de volaille ou d'indiquer les mentions supplémentaires visées auxdits articles dans le cas où il s'agit de livraisons à des ateliers de découpe ou de transformation.

Article 6

Les dispositions additionnelles suivantes s'appliquent à la viande de volaille congelée telle qu'elle est définie à l'annexe XIV, partie B, point II 3), du règlement (CE) n° 1234/2007.

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 amplitude 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 7

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 :

- a) intactes, compte tenu de la présentation ;
- b) propres, exemptes de toute matière étrangère visible, souillure ou sang ;
- c) exemptes de toute odeur étrangère ;
- d) exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles étant tolérées ;
- e) exemptes de fractures ouvertes ;
- f) 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 cuisses doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse ;
- quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes) sont tolérés sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques 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 cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules ;
- dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures [1], sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses.

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

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

Article 8

1. Toute décision résultant du non-respect des articles 1er, 3 et 7 ne peut être prise que pour l'intégralité du lot contrôlé conformément aux dispositions du présent article.

2. 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 à tout autre stade de la commercialisation y compris pendant le transport ou, dans le cas d'importations en provenance de pays tiers, au moment du dédouanement.

Taille du lot	Taille de l'échantillon	Nombre toléré d'unités non conformes	
		Total	Pour l'article 1er, points 1) (1) et 3), et l'article 7, paragraphe 1
1	2	3	4
100 à 500	30	5	2
501 à 3200	50	7	3
> 3200	80	10	4

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

3. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe A, la tolérance totale d'unités non-conformes visée à la colonne 3 du tableau du paragraphe 2 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 7, paragraphe 1, ne doit pas dépasser les chiffres indiqués à la colonne 4 du tableau figurant au paragraphe 2.

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 les foies d'oies.

4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, le nombre toléré d'unités non-conformes est doublée.

5. 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 7.

Article 9

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'annexe XIV, partie B, point III 3) du règlement (CE) n° 1234/2007. 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 portent 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 :
 - < 1100 grammes: par classe de 50 grammes (1050 — 1000 — 950, etc.),
 - 1100-< 2400 grammes: par classe de 100 grammes (1100 — 1200 — 1300, etc.),
 - ≥ 2400 grammes: par classe de 200 grammes (2400 — 2600 — 2800, etc.) ;

- découpes :
 - < 1100 grammes: par classe de 50 grammes (1050 — 1000 — 950, etc.),
 - ≥ 1100 grammes: par classe de 100 grammes (1100 — 1200 — 1300, etc.).

4. Les préemballages visés au paragraphe 1 sont 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'emballageur ou de l'importateur de viande de volaille congelée ou surgelée ainsi que les contrôles à effectuer par les services compétents sont régis, mutatis mutandis, par les dispositions des points 4, 5 et 6 de l'annexe I de la directive 76/211/CEE.

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

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

Un lot de préemballages est considéré comme acceptable si les résultats des deux contrôles satisfont aux critères d'acceptation définis aux paragraphes 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 10000 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 - 3200	50
> 3200	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 viandes de volaille préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes :
(en grammes)

en grammes

*1 Poids nominal	Erreur maximale tolérée en moins	
	Carcasses	Découpes
moins de 1100	25	
1100-< 2400	50	50
2400 et plus	100	50 1*

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 d'unités non conformes trouvé dans l'échantillon est inférieur ou égal au critère d'acceptation, conformément au tableau ci-après; il est rejeté si le nombre d'unités non conformes est égal ou supérieur au critère de rejet.

Taille de l'échantillon	Nombre d'unités non conformes	
	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	$x - \geq Q_n - 0,503 s$
50	$x - \geq Q_n - 0,379 s$
80	$x - \geq Q_n - 0,295 s$

$x -$ = 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 estimé 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 du Conseil 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. Concernant la viande de volaille entrant au Royaume-Uni en provenance d'autres États membres, les contrôles sont pratiqués sur une base aléatoire et ne sont pas effectués à la frontière.

Article 10

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 III peuvent apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1er, paragraphe 3, point a), de la directive 2000/13/CE :

- refroidissement à l'air: refroidissement des carcasses de volailles à l'air froid,
- refroidissement par aspersion ventilée: refroidissement des carcasses de volailles à l'air froid, associé à une vaporisation, plus ou moins fine, d'eau,
- refroidissement par immersion: refroidissement des carcasses de volailles dans des bacs d'eau, ou de glace et d'eau, conformément au procédé de contre-courant.

Article 11

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 IV ne doit apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1er, paragraphe 3, point a), de la directive 2000/13/CE (ils ne peuvent en outre apparaître que si les conditions définies à l'annexe V du présent règlement sont réunies) :

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

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

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

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 V, points b), c) ou d). Cependant, la présente disposition ne s'applique pas dans le cas

des animaux relevant de l'article 1er, point 1) a), quatrième tiret.

3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent sans préjudice de mesures techniques nationales qui iraient au-delà des exigences minimales visées à l'annexe V 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 de la viande de volaille.

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 de la viande de volaille.

Article 12

1. Les abattoirs autorisés à utiliser les expressions définies à l'article 11 sont soumis à un agrément spécial. Ils doivent enregistrer séparément et par mode d'élevage :

- a) 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 ;
- b) à la demande de ladite autorité, le nombre d'oiseaux détenus par chaque producteur pour chaque bande ;
- c) le nombre et le poids total vif ou carcasse des volailles livrées et transformées ;
- d) les détails relatifs aux ventes, y compris le nom et l'adresse des acheteurs, pendant une période minimale de six mois après la livraison.

2. Les producteurs visés au paragraphe 1 sont ensuite inspectés régulièrement. Pendant une période minimale de six mois après la livraison, ils doivent tenir à jour un registre du nombre d'oiseaux par mode d'élevage, en indiquant également le nombre d'oiseaux vendus, le nom et l'adresse des acheteurs, ainsi que les quantités et le nom du fournisseur des aliments pour animaux.

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

3. Les fabricants et fournisseurs d'aliments tiennent, pendant une période minimale de six mois après la livraison, un registre montrant que la composition des aliments fournis aux producteurs pour le mode d'élevage visé à l'article 11, paragraphe 1, point a), est conforme aux indications en matière d'alimentation.

4. L'accouveur tient un registre des oiseaux des souches considérées comme à croissance lente fournis aux producteurs pour les modes d'élevage visés à l'article 11, paragraphe 1, points d) et e), pendant une période minimale de six mois après la livraison.

5. Des inspections régulières, en ce qui concerne l'application de l'article 11 et des paragraphes 1 à 4 du présent article, sont effectuées :

- a) en élevage: au moins une fois par bande,
- b) chez le fabricant et fournisseur d'aliments: au moins une fois par an,
- c) à l'abattoir: au moins quatre fois par an,
- d) chez l'accouveur: au moins une fois par an pour les modes d'élevages visés à l'article 11, paragraphe 1, points d) et e).

*3 6. Chaque État membre met à la disposition des autres États membres et de la Commission, par tout moyen approprié, y compris par une publication sur Internet, la liste mise à jour des

abattoirs agréés enregistrés conformément au paragraphe 1, en indiquant leur nom et leur adresse ainsi que le numéro attribué à chacun d'eux. 3*

Article 13

En cas de contrôle de l'indication du mode d'élevage utilisé, visé à l'article 121, point e) (v) du règlement (CE) n° 1234/2007, les organismes désignés par les États membres doivent répondre aux critères définis par la norme européenne n° EN/45011, du 26 juin 1989, et en tant que tels, être agréés et supervisés par l'autorité compétente de l'État membre concerné.

Article 14

La viande de volaille importée de pays tiers peut porter une ou plusieurs indications facultatives prévues aux articles 10 et 11, 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 des dites autorités.

Article 15

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 16, paragraphe 5, et de l'article 17, paragraphe 3, 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 décrite à l'annexe VI (test d'égouttage) ou celle de l'annexe VII (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.

Article 16

1. L'absorption d'eau doit être vérifiée régulièrement, conformément aux indications figurant à l'annexe IX, ou conformément aux indications figurant à l'annexe VI dans les abattoirs, au moins une fois par période de travail de huit heures.

Lorsque ces vérifications révèlent que la quantité d'eau absorbée est supérieure à celle compatible, compte tenu de l'absorption d'eau intervenant dans les phases de la préparation des carcasses de volailles qui ne sont pas couvertes par le contrôle, avec la teneur totale en eau admise par le présent règlement et, en tout état de cause, lorsque l'absorption d'eau est supérieure aux valeurs visées à l'annexe IX, point 10, ou à l'annexe VI, point 7, les abattoirs prennent immédiatement les mesures techniques indispensables au système de préparation.

2. Dans tous les cas visés au paragraphe 1, deuxième alinéa, et, en tout cas, au moins une fois tous les deux mois, les vérifications de la teneur en eau des poulets congelés et surgelés visée à l'article 15, paragraphe 1, sont effectuées par sondage, pour chaque abattoir, conformément aux indications figurant aux annexes VI ou VII, au choix des autorités compétentes 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.

3. Les vérifications visées aux paragraphes 1 et 2 sont effectuées par les autorités compétentes ou sous leur responsabilité. Les autorités compétentes peuvent, dans des cas spécifiques, rendre les dispositions du paragraphe 1, et notamment les indications de l'annexe IX, points 1 et 10, et du paragraphe 2 du présent article 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.

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 2 qu'après que trois vérifications successives, menées conformément aux annexes VI ou VII 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.

4. Dans le cas du refroidissement des poulets à l'air, lorsque les résultats des contrôles visés aux paragraphes 1 et 2 indiquent une conformité avec les critères établis aux annexes VI à IX pendant une période de six mois, la fréquence des contrôles visés au paragraphe 1 peut être réduite à une fois par mois. Le non-respect des critères établis dans lesdites annexes a pour conséquence la reprise des contrôles selon la fréquence prévue au paragraphe 1.

5. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 2 dépasse les limites admises, le lot concerné est considéré comme non conforme au présent règlement. Dans ce cas, l'abattoir concerné peut cependant demander la réalisation d'une analyse contradictoire dans le laboratoire de référence de l'État membre, selon une méthode choisie par l'autorité compétente de cet État membre. Les frais de cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot.

6. 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, en lettres capitales rouges, au moins l'une des mentions figurant à l'annexe X.

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.

Article 17

1. 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 aux articles 15 et 16.

2. Les contrôles visés au paragraphe 1 sont 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 sont 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 sont communiqués 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 sont 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 lui sont communiquées par écrit, avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur dans l'État membre de destination ainsi que de la procédure et des délais applicables.

3. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 1 dépasse les tolérances admises, le détenteur du lot concerné peut demander qu'une analyse contradictoire soit effectuée dans l'un des laboratoires de référence énumérés à l'annexe XI, selon la même méthode que celle utilisée pour la première analyse. Les frais afférents à cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot. Les tâches et les compétences des laboratoires de référence sont précisées à l'annexe XII.

4. S'il apparaît, après un contrôle effectué conformément aux dispositions des paragraphes 1 et 2 et, le cas échéant, après une analyse contradictoire, que les poulets congelés ou surgelés ne sont pas conformes aux dispositions des articles 15 et 16, l'autorité compétente de l'État membre de destination applique les procédures indiquées à l'article 16, paragraphe 6.

5. Dans les cas prévus aux paragraphes 3 et 4, 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 1 et 3 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 194 du règlement (CE) n° 1234/2007.

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

Dans l'attente des conclusions de la Commission, l'État membre expéditeur, 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 dispositions des tirets du troisième alinéa à l'établissement concerné.

Article 18

1. Les autorités compétentes des États membres informent sans délai le laboratoire national de référence respectif des résultats des vérifications visées aux articles 15, 16 et 17 effectuées par elles ou sous leur responsabilité.

3 Au plus tard le 30 juin de chaque année, les laboratoires nationaux de référence communiquent à la Commission les résultats des vérifications mentionnées au premier alinéa. Les résultats sont présentés pour examen au comité de gestion visé à l'article 195, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007. 3

2. Les États membres arrêtent les modalités pratiques des contrôles prévus aux articles 15, 16 et 17 à tous les stades de commercialisation, y compris les contrôles des importations en provenance des pays tiers au moment du dédouanement conformément aux annexes VI et VII. Ils communiquent lesdites modalités aux autres États membres et à la Commission. Toute modification de ces modalités est communiquée immédiatement aux autres États membres et à la Commission.

Article 19

Un comité d'experts en matière de contrôle de la teneur en eau dans la viande de volaille agit en tant qu'organe de coordination des activités d'essai des laboratoires nationaux de référence. Il se compose de représentants de la Commission et de laboratoires nationaux de référence. La tâche du comité et des laboratoires nationaux de référence, ainsi que la structure organisationnelle du comité sont établies à l'annexe XII.

Une aide financière est versée au laboratoire de référence conformément aux termes d'un contrat conclu entre la Commission, agissant au nom de la Communauté, 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 20

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 décrite à l'annexe VIII (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 :

- a) que la vérification régulière de l'absorption d'eau aux abattoirs conformément à l'article 16, paragraphe 1, s'étende aux carcasses de poulets et de dindes destinées à la production des découpes fraîches, congelées et surgelées visées au paragraphe 1 du présent article. Ces vérifications sont faites au moins une fois par période de travail de huit heures. Toutefois, dans le cas de refroidissement à l'air des carcasses de dindes, il n'est pas nécessaire de réaliser régulièrement des contrôles de la teneur en eau. Les valeurs limites figurant à l'annexe IX, point 10, s'appliquent également aux carcasses de dindes ;
- b) que les résultats des vérifications soient enregistrés et conservés pendant un an ;
- c) 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.

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

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 VIII. 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.

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

4. L'article 16, paragraphes 3 à 6, et les articles 17 et 18 s'appliquent mutatis mutandis aux découpes de volailles visées au paragraphe 1 du présent article.

*3 Article 20 bis

Les communications à la Commission visées à l'article 11, paragraphes 4 et 5, à l'article 17, paragraphe 5, et à l'article 18, paragraphes 1 et 2, sont effectuées conformément au règlement (CE) n° 792/2009 de la Commission. 3*

Article 21

Le règlement (CEE) n° 1538/91 est abrogé à partir du 1er juillet 2008.

Les références faites au règlement abrogé et au règlement (CEE) n° 1906/90 s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe XIII.

Article 22

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

Il est applicable à partir du 1er juillet 2008.

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

Fait à Bruxelles, le 16 juin 2008.

Par la Commission Mariann Fischer Boel Membre de la Commission

ANNEXE I

Article 1er, point 1) — Noms des carcasses entières

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	*5 lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πτετνοί και κότες (κρεατο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, "Broiler"	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež, pečení, vaření, nebo	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πτετεινοί και κότες (βράσιμο)	Cock, hen, boiling fow	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina, Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana-kukerojad	Νεοσσός, πτετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, Coquelet	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohou	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Aviskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	(Μλαδα) πατιца, пате (μλαδα) мускусна патица, (μλαда) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες, Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard demuta (jeune) Anatra canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra "mulard"	(Jauna) pīle, (jauna) pīlēns, (Jauna) muskuspīle, (Jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avisberberian Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta "mulard"	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Μλαδα) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Μλαδα) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērlju vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlisperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērlju vistiņa 5*

	*5 lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broiler	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főzniláló baromfi)	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt- eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin</i> (<i>coquelet</i>) tipo viščiukas)	Minicsirke	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žgħir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žgħir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakučiukas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (žgħira fl-eta), papra žgħira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žgħira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend, (Jonge) "Mulard"-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), Rață (tânără) din specia Cairina piżmová, rață moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), (Mladá) kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) anka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, (ung) ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulard kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend <i>Barbarijse</i> eend "Mulard"-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato <i>Barbary</i> , pato <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard raca	Raca, muškatna raca, mulard raca	Anka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žasiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wiżża (žgħira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge

	*5 lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (żghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta 5*	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Article 1er, point 2) — Noms des découpes

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	*5 lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени четвъртинки бутчетата	Cuartos traseros cunidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilöikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπουτί)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilöikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Filet Rinnafilee koos	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с "ядеца"	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč.	Brystfilet med sønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu

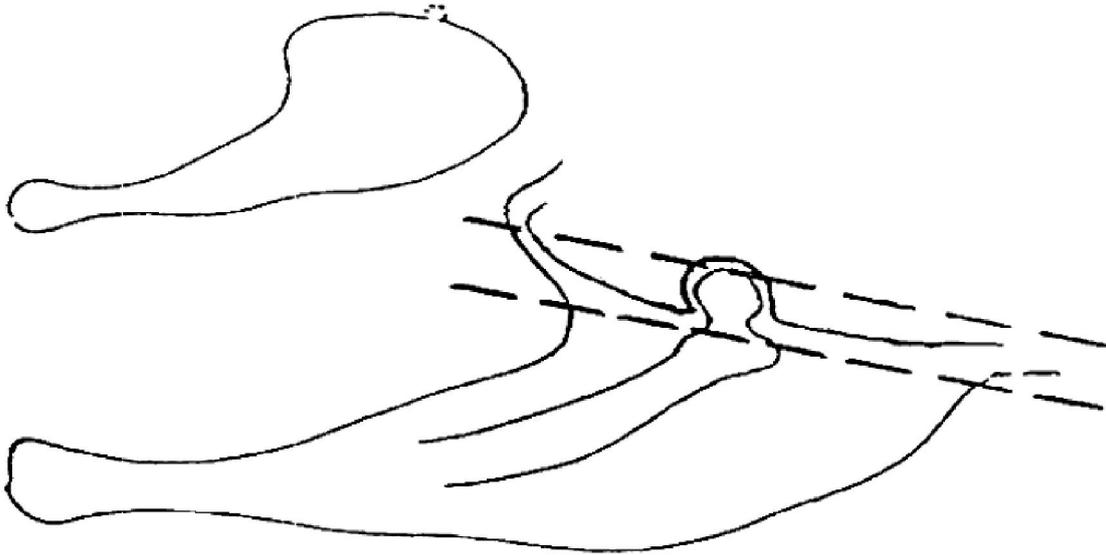
	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	*5 lv
			kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)								
m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsni sval, bez hlubokého svalu prsniho)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha ("magret" või "maigret")	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Puten-schenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulotai tītara kāju gaļa 5*

	*5 lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusé	Fél baromfi	Nofs	Helft	Polówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő (egész) combnegyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, polówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlis dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigiega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu porțiune din spată atășată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbtna	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnelis	Szárný	Gewnañ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnelai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienañ mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhången de vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilė	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilė
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu	Mellfilė szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilė med nyckelben
m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlis filė	Bőrös libamell-filė, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kulšėlių mėsa 5*	Kicsontozott pulykacomb	Laħam tas-saqajn dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione z desossada i nogi indyka	Carne de desossada de perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkonkött av klubba

ANNEXE II

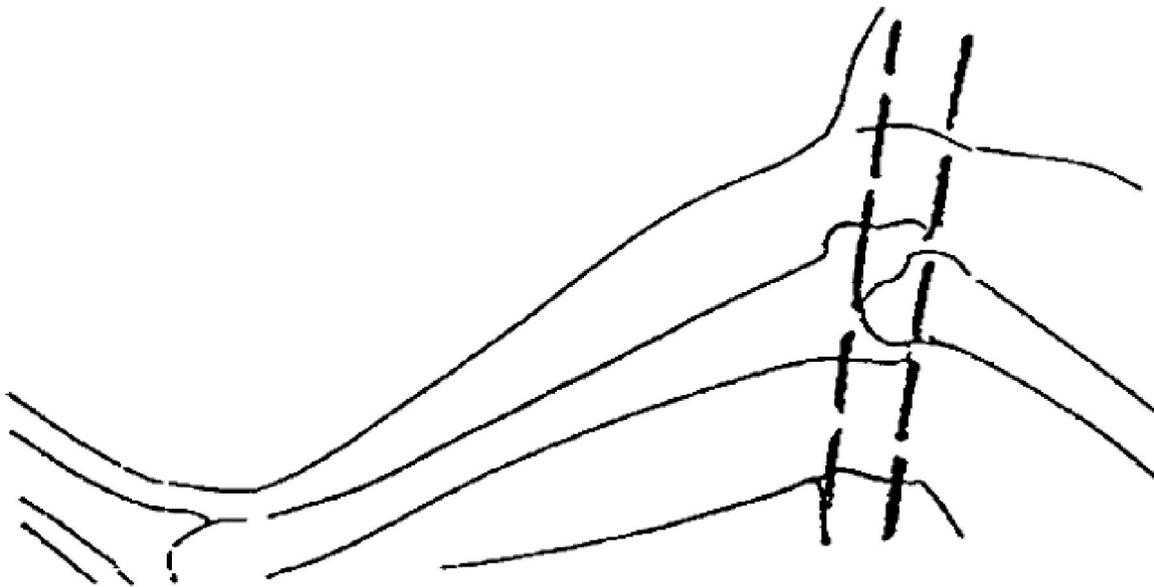
Découpe séparant le haut de cuisse / cuisse du dos

- délimitation de l'articulation de la hanche



Découpe séparant le haut de cuisse du pilon

- délimitation de l'articulation du genou



ANNEXE III

Article 10 — Méthodes de refroidissement

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	*5 lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiiserdusjahutus	Ψύξη με εκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot 5*

	*5 lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação aer	Refrigerare prin aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkyllning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproeikoeling	Owiewowo-natrykowa	Refrigeração por aspersão ventilada	Refrigerare prin eduşare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje pršenjem	Illmaspray-jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant 5*	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené v vode	Hlajenje potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkyllning

*r1 ANNEXE IV

Article 11, paragraphe 1 — Modes d'élevage

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... %de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαιίνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... %de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... %di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo gallinero	Extenzivní v enhale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galve- nokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabaduse ga traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ... - val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugħabi ... %ta'... Wizża mitmugħa bilħafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Zywnione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kŕmené ... % ... husi kŕmené ovsom	Kŕmljeno z ... % gos, kŕmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Ekstensyvus paukščių uginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija gewwa : sistem estensiva	Scharrel ... binnenge houden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprtá reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai uginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija filberaħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciškai laisvai uginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija filberaħ tradizzjonali	Boeren-scharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów ...wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje uginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija filberaħ – libertat totali	Boeren-scharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik kumavapaus	Uppfödd i full frihet

r1*

ANNEXE V

Les conditions visées à l'article 11 sont les suivantes :

a) *Alimenté avec ... % de ...*

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 :

- i) si la densité dans les bâtiments par mètre carré de surface au sol n'excède pas :
 - pour les poulets, jeunes coqs, chapons : 15 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 ;
- ii) 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,
 - jeune oie (ou oison) : 60 jours ou plus,
 - jeunes coqs : 90 jours ou plus,
 - chapons : 140 jours ou plus.

c) *"Sortant à l'extérieur"*

Ce terme ne peut être utilisé que :

- i) 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 par mètre carré 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 ;
- ii) si les oiseaux ont eu, pendant la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins :
 - 1 m² par poulet ou par pintade,
 - 2 m² par canard ou par chapon,
 - 4 m² par dinde ou par oie.

Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière) ;

iii) si la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales ;

iv) si le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment.

d) *"Fermier — élevé en plein air"*

Ce terme ne peut être utilisé que si :

- i) la densité d'occupation du bâtiment par mètre carré de plancher n'excède pas :
 - pour les poulets: 12 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif. Toutefois, s'il s'agit de logements mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets, étant entendu qu'elle ne peut excéder 40 kg de poids vif par mètre carré,
 - pour les chapons: 6,25 sujets (12 jusqu'à 91 jours) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
 - pour les canards de Barbarie et de Pékin: 8 mâles n'excédant pas au total 35 kg de poids vif, 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 au total 25 kg 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;
- ii) la surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1600 m² ;
- iii) chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de:
- 4800 poulets,
 - 5200 pintades,
 - 4000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles, 3200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles ou 3200 canards mulards,
 - 2500 chapons, oies et dindes ;
- iv) le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment ;
- v) 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;
- vi) le parcours extérieur est recouvert en majeure partie de végétation représentant au moins:
- 2 m² par poulet, canard de Barbarie ou de Pékin, ou pintade,
 - 3 m² par canard mulard,
 - 4 m² par chapon, à partir du 92^e jour (2 m² jusqu'à 91 jours),
 - 6 m² par dinde,
 - 10 m² par oie.
- Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière) ;
- vii) les oiseaux engraisés appartiennent à une souche reconnue comme étant à croissance lente;
- viii) la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales;
- ix) 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 dindons et les oies à rôtir commercialisés entiers,
 - 98 jours pour les dindes destinées à la découpe,
 - 126 jours pour les dindons destinés à la découpe,
 - 95 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret,
 - 60 jours pour les jeunes oies et oisons;
- x) la finition en claustration ne dépasse pas:
- pour les poulets de plus de 90 jours: 15 jours,
 - 4 semaines pour les chapons,
 - 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.

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

ANNEXE VI

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.

2. *Définition*

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

3. *Principe*

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

4. *Appareillage*

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

5. *Technique*

- 5.1. Prélever au hasard 20 carcasses de la quantité de volailles soumise au contrôle. En attendant qu'elles puissent être soumises à l'essai décrit aux points 5.2 à 5.11, conserver à une température de -18 °C au maximum.
- 5.2. Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser l'emballage et son contenu en arrondissant au gramme le plus proche; on obtient ainsi 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 ± 2 °C en le faisant mouvoir et/ou en agitant l'eau d'une manière continue jusqu'à ce que la température du centre thermique de la carcasse (situé dans la partie la plus profonde du muscle de la poitrine à proximité du sternum, chez les poulets éviscérés, et au milieu des abats, chez les poulets non éviscérés), mesurée chez deux animaux choisis au hasard, atteigne au moins $+4$ °C. Les carcasses ne devraient pas rester dans l'eau plus longtemps qu'il ne faut pour atteindre la température de $+4$ °C. La période d'immersion requise pour des carcasses stockées à -18 °C est de l'ordre de :

Catégorie poids (g)	Poids carcasse + abats (g)	Durée indicative en minutes	
		Poulets sans abats	Poulets avec abats
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1000	975 — 1024	92	107
1050	1025 — 1074	95	110
1100	1075 — 1149	98	113
1200	1150 — 1249	105	120
1300	1250 — 1349	111	126
1400	1350 — 1449	118	133

Au-delà de 1400 grammes, augmentation de 7 minutes par tranche additionnelle complète ou incomplète de 100 grammes.

Si les deux carcasses ne sont pas à la température de + 4 °C après la période d'immersion indiquée, 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 :

$$\frac{(M0 - M1 - M2)}{(M0 - M1 - M3)} \times 100$$

** 6 7. Évaluation du résultat*

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

Ces taux sont en cas de refroidissement:

à l'air: 1,5 %,

par aspersion ventilée: 3,3 %,

par immersion: 5,1 %.

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

6*

ANNEXE VII

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES POULETS

(Test chimique)

1. *Objet et champ d'application*

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

2. *Définitions*

"Carcasse" : la carcasse de la volaille avec os et cartilage et les abats comestibles éventuellement ajoutés.

"Abats" : cœur, foie, gésier et cou.

3. *Principe*

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

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

4. *Appareillage et réactifs*

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

Note :

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

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

5. *Procédure*

- 5.1. Prélever au hasard sept carcasses de la quantité de volailles soumise au contrôle et les maintenir à l'état congelé en attendant le début de l'analyse visée aux points 5.2 à 5.6.
Il peut être procédé soit à l'analyse de chacune des sept carcasses séparément, soit à l'analyse d'un échantillon composé de sept carcasses.
- 5.2. Procéder à la préparation dans l'heure qui suit le retrait des carcasses du congélateur.
- 5.3. a) Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser chaque carcasse et la 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.
b) 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** 6. Calcul des coefficients de réponse

6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque carcasse est donné par la formule $aP 1 / 100$, et le poids des protéines (RP) par la formule $bP 1 / 100$, exprimés en grammes. Déterminer les totaux des poids de l'eau (W 7) et des poids des protéines (RP 7) des sept carcasses analysées.

b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer la teneur moyenne en eau (a %) et protéines (b %) des deux échantillons analysés. Le poids de l'eau (W 7) des sept carcasses est donné par la formule $aP 7 / 100$, et le poids des protéines (RP 7) par la formule $bP 7 / 100$, exprimés en grammes.

6.2. Déterminer le poids moyen en eau (W A) et en protéines (RP A) en divisant W 7 et RP 7 par septembre

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

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

6.4. a) Refroidissement à l'air

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

pour les poulets: $W G = 3,65 \times RP A + 42$.

b) Refroidissement par aspersion ventilée

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

pour les poulets: $W G = 3,79 \times RP A + 42$.

c) Refroidissement par immersion

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

pour les poulets: $W G = 3,93 \times RP A + 42$.

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

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

pour les poulets: $W G = 3,65 \times RP A + 42$.

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

(*) Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée. **6***

ANNEXE VIII

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES DÉCOUPES DE VOLAILLE

(Test chimique)

1. *Objet et champ d'application*

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

2. *Définitions et procédures d'échantillonnage*

Les définitions données à l'article 1er, point 2, sont applicables aux découpes de volaille visées à l'article 20. Les échantillons doivent avoir la taille minimale suivante :

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

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

3. *Principe*

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

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

4. *Appareillage et réactifs*

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

Note :

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

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

5. *Procédure*

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

Les échantillons provenant des produits congelés et surgelés en vrac visés au point 2 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 des 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.
b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des cinq découpes, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur 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.
b) 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 6. Calcul des coefficients de réponse**

- 6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque découpe est donné par la formule $aP \cdot 1/100$ et le poids des protéines (RP) par la formule $bP \cdot 1/100$, exprimés en grammes.

Déterminer les totaux des poids de l'eau (W 5) et des poids des protéines (RP 5) des cinq découpes analysées.

- b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer la teneur moyenne en eau (a %) et protéines (b %) des deux échantillons analysés. Le poids de l'eau (W 5) des cinq découpes est donné par la formule $aP \cdot 5/100$, et le poids des protéines (RP 5) par la formule $bP \cdot 5/100$, exprimés en grammes.

- 6.2. Déterminer le poids moyen en eau (W A) et en protéines (RP A) en divisant W 5 et RP 5 par cinq.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(*) Calculée sur la base de la découpe à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée. Pour le filet sans peau et la cuisse désossée de dinde, le pourcentage est de 2 % pour chacune des méthodes de refroidissement. *6

ANNEXE IX

VERIFICATION DE L'ABSORPTION D'EAU DANS L'ÉTABLISSEMENT DE PRODUCTION

(Test d'abattoir)

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.
 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. 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.
 10. Le résultat ne doit pas dépasser les pourcentages suivants du poids initial de la carcasse ou tout autre chiffre permettant de respecter la teneur maximale totale en eau étrangère :
 - refroidissement à l'air : 0 %,
 - refroidissement par aspersion ventilée : 2 %,
 - refroidissement par immersion : 4,5 %.
- 6 11.** Dans les cas où les carcasses sont refroidies par une autre méthode de refroidissement ou une combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 10, le pourcentage maximal de la teneur en eau ne peut dépasser 0 % du poids original de la carcasse. **6***

ANNEXE X

MENTIONS VISÉES À L'ARTICLE 16, PARAGRAPHE 6

– en bulgare :	Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
– en espagnol :	Contenido en agua superior al límite CE
– en tchèque :	Obsah vody překračuje limit ES
– en danois :	Vandindhold overstiger EF-Normen
– en allemand :	Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
– en estonien :	Veesisaldus ületab EÜ normi
– en grec :	Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
– en anglais :	Water content exceeds EC limit
– en français :	Teneur en eau supérieure à la limite CE
– en italien :	Tenore d'acqua superiore al limite CE
– en letton :	Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
– en lituanien :	Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
– en hongrois :	Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
– en maltais :	Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
– en néerlandais :	Watergehalte hoger dan het EG-maximum
– en polonais :	Zawartość wody przekracza normę WE
– en portugais :	Teor de água superior ao limite CE
– en roumain :	Conținutul de apă depășește limita CE
– en slovaque :	Obsah vody presahuje limit ES
– en slovène :	Vsebnost vode presega ES omejitev
– en finnois :	Vesipitoisuus ylittää EY-normin
– en suédois :	Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

*4 ANNEXE XI

LISTE DES LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

Belgique

Institut de recherche sur l'agriculture et la pêche (ILVO)
Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)
Eenheid Technologie en Voeding
Productkwaliteit en voedselveiligheid
Brusselsesteenweg 370
9090 Melle

Bulgarie

Национален диагностичен научно-изследователски
ветеринарно-медицински институт
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
бул. 'Пенчо Славейков' 15
(15, Pencho Slaveikov str.)
София-1606
(Sofia-1606)

République tchèque

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

Danemark

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted

Allemagne

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch -
(Department of Safety and Quality of Meat)
E.-C.-Baumann-Str. 20
D-95326 Kulmbach

Estonie

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu

Irlande

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Grèce

Ministry of Rural Development & Food
Veterinary Laboratory of Larisa
7th km Larisa-Trikalon st.
411 10 Larisa

Espagne

Laboratorio Arbitral Agroalimentario
Carretera de La Coruña, km 10,700
28023 Madrid

France

SCL Laboratoire de Montpellier
Parc Euromédecine
205, Rue de la Croix-Verte
34196 Montpellier Cedex 5

Italie

Ministero delle politiche agricole e forestali
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione
Frodi dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone N. 29
41100 Modena

Chypre

Analytical Laboratories Section
Department of Agriculture
Ministry of agriculture, Natural Resources and
Environnement
Loukis Akritas Ave
1412 Nicosia

Lettonie

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais
institūts
Lejupes iela 3,
Rīga, 1076FR

Lituanie

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas
J. Kairiūkščio g. 10
LT-08409 Vilnius

Luxembourg

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
1911 Luxembourg

Hongrie

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és
Takarmánybiztonsági Igazgatóság
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81
1465

***6 Malte**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
MALTA 6*

Pays-Bas

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Wageningen University and Research Centre
Akkermaalsbos 2, gebouw 123
6708 WB Wageningen

Autriche

Österreichische Agentur für Gesundheit und
Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
1226 Wien

Pologne

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

Portugal

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica — ASAE
Laboratório Central da Qualidade Alimentar — LCQA
Av. Conde Valbom, 98
1050-070 Lisboa

Roumanie

Înstitutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară
Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2
București

Slovénie

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

Slovaquie

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava

Finlande

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Suède

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Royaume-Uni

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
ROYAUME-UNI

4*

ANNEXE XII

Tâches et structure organisationnelle du comité d'experts spécialisés dans le contrôle de la teneur en eau de la viande de volaille

Le comité d'experts visé à l'article 19 est chargé des tâches suivantes :

- a) 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 ;
- b) coordonner l'application par les laboratoires nationaux de référence des méthodes visées au point a), en organisant des essais comparatifs, et en particulier des essais d'aptitude ;
- c) soutenir les laboratoires nationaux de référence en ce qui concerne les essais d'aptitude en leur fournissant une aide scientifique pour l'évaluation statistique des données et pour l'établissement de rapports ;
- d) coordonner la recherche de nouvelles méthodes d'analyse et informer les laboratoires nationaux de référence des progrès réalisés en la matière ;
- e) fournir une assistance scientifique et technique à la Commission, notamment en cas de contestation des résultats d'analyse entre États membres.

Le comité d'experts visé à l'article 19 est organisé comme suit :

Le comité d'experts spécialisés dans le contrôle de la teneur en eau de la viande de volaille se compose de représentants de l'Institut des matériaux et mesures de référence (IRMM) du Centre commun de recherche (CCR), de la direction générale de l'agriculture et du développement rural, ainsi que de trois laboratoires nationaux de référence. Le représentant de l'IRMM assume la présidence du comité et nomme les laboratoires nationaux de référence à tour de rôle. L'autorité de tutelle du laboratoire national de référence sélectionné désigne ensuite des experts spécialisés dans le contrôle de la teneur en eau dans les denrées alimentaires pour siéger au comité. Un système de rotation permet de remplacer chaque année un laboratoire national de référence par un autre, ce qui assure une certaine continuité au sein du comité. Les dépenses effectuées par les experts des États membres et/ou par les laboratoires nationaux de référence dans l'exercice de leurs fonctions au titre de la présente section de la présente annexe sont supportées par leur État membre.

Tâches des laboratoires nationaux de référence

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

- a) coordonner les activités des laboratoires nationaux chargés des analyses de la teneur en eau dans la viande de volaille ;
- b) 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 ;
- c) participer à des essais comparatifs (essais d'aptitude) entre les différents laboratoires nationaux visés au point a) ;
- d) assurer la diffusion des informations fournies par le comité d'experts auprès de l'autorité compétente de l'État membre et des laboratoires nationaux visés au point a) ;
- e) collaborer avec le comité d'experts et, s'ils sont désignés pour faire partie du comité d'experts, préparer les échantillons nécessaires aux essais, y compris les essais d'homogénéité, et veiller à leur expédition en bonne et due forme.

3 ANNEXE XII bis - supprimé 3

ANNEXE XIII

Tableau de correspondance

Règlement (CEE) n° 1906/90	Règlement (CEE) n° 1538/91	Présent règlement
	Article 1er	Article 1er
	Article 1 <i>bis</i> , termes introductifs	Article 2, termes introductifs
Article 2, points 2), 3) et 4)		Article 2, points a), b) et c)
Article 2, point 8)		Article 2, point d)
	Article 1 <i>bis</i> , premier et deuxième tirets	Article 2, points e) et f)
	Article 2	Article 3, paragraphes 1 à 4
Article 4		Article 3, paragraphe 5
	Article 3	Article 4
	Article 4	Article 5, paragraphe 1
Article 5, paragraphes 1 à 4		Article 5, paragraphe 2 à 5
Article 6		Article 5, paragraphe 6
	Article 5	Article 6
	Article 6, paragraphe 1, termes introductifs	Article 7, paragraphe 1, termes introductifs
	Article 6, paragraphe 1, premier à sixième tirets	Article 7, paragraphe 1, points a) à f)
	Article 6, paragraphe 2, termes introductifs	Article 7, paragraphe 2, termes introductifs
	Article 6, paragraphe 2, premier à quatrième tirets	Article 7, paragraphe 2, points a) à d)
	Article 7, paragraphe 1	Article 8, paragraphe 1
	Article 7, paragraphe 3	Article 8, paragraphe 2
	Article 7, paragraphe 4	Article 8, paragraphe 3
	Article 7, paragraphe 5	Article 8, paragraphe 4
	Article 7, paragraphe 6	Article 8, paragraphe 5
	Article 8, paragraphe 1	Article 9, paragraphe 1
	Article 8, paragraphe 2	Article 9, paragraphe 2
	Article 8, paragraphe 3, termes introductifs	Article 9, paragraphe 3, termes introductifs
	Article 8, paragraphe 3, premier tiret	Article 9, paragraphe 3, point a)
	Article 8, paragraphe 3, second tiret	Article 9, paragraphe 3, point b)
	Article 8, paragraphe 4, premier alinéa, termes introductifs	Article 9, paragraphe 4, premier alinéa, termes introductifs
	Article 8, paragraphe 4, premier alinéa, premier à troisième tirets	Article 9, paragraphe 4, premier alinéa, points a) à c)
	Article 8, paragraphe 4, second alinéa	Article 9, paragraphe 4, second alinéa
	Article 8, paragraphes 5 à 12	Article 9, paragraphes 5 à 12
	Article 8, paragraphe 13, premier alinéa	—
	Article 8, paragraphe 13, second alinéa	Article 9, paragraphe 13
	Article 9	Article 10

Règlement (CEE) n° 1906/90	Règlement (CEE) n° 1538/91	Présent règlement
	Article 10	Article 11
	Article 11, paragraphe 1, termes introductifs	Article 12, paragraphe 1, termes introductifs
	Article 11, paragraphe 1, premier à quatrième tirets	Article 12, paragraphe 1, points a) à d)
	Article 11, paragraphe 2	Article 12, paragraphe 2
	Article 11, paragraphe 2 <i>bis</i>	Article 12, paragraphe 3
	Article 11, paragraphe 2 <i>ter</i>	Article 12, paragraphe 4
	Article 11, paragraphe 3, termes introductifs	Article 12, paragraphe 5, termes introductifs
	Article 11, paragraphe 3, premier à quatrième tirets	Article 12, paragraphe 5, points a) à d)
	Article 11, paragraphe 4	Article 12, paragraphe 6
	Article 12	Article 13
	Article 13	Article 14
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphes 1 et 2	Article 15
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphes 3 à 5	Article 16, paragraphes 1 à 3
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 5 <i>bis</i>	Article 16, paragraphe 4
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 6	Article 16, paragraphe 5
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 7, premier alinéa, termes introductifs	Article 16, paragraphe 6, premier alinéa

Règlement (CEE) n° 1906/90	Règlement (CEE) n° 1538/91	Présent règlement
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 7, premier alinéa, tirets	Annexe X
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 7, deuxième et troisième alinéas	Article 16, paragraphes 6, deuxième et troisième alinéas
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphes 8 à 12	Article 17, paragraphes 1 à 5
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 12 <i>bis</i>	Article 18, paragraphe 1
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 13	Article 18, paragraphe 2
	Article 14 <i>bis</i> , paragraphe 14	Article 19
	Article 14 <i>ter</i> , paragraphe 1	Article 20, paragraphe 1
	Article 14 <i>ter</i> , paragraphe 2, premier alinéa, termes introductifs	Article 20, paragraphe 2, premier alinéa, termes introductifs
	Article 14 <i>ter</i> , paragraphe 2, premier alinéa, premier à troisième tirets	Article 20, paragraphe 2, premier alinéa, points a) à c)
	Article 14 <i>ter</i> , paragraphe 2, second alinéa	Article 20, paragraphe 2, second alinéa
	Article 14 <i>ter</i> , paragraphes 3 et 4	Article 20, paragraphes 3 et 4
	Article 15	—
	—	Article 21
	—	Article 22
	Annexe I	Annexe I
	Annexe I <i>bis</i>	Annexe II
	Annexe II	Annexe III
	Annexe III	Annexe IV
	Annexe IV	Annexe V
	Annexe V	Annexe VI
	Annexe VI	Annexe VII
	Annexe VI <i>bis</i>	Annexe VIII
	Annexe VII	Annexe IX
	Annexe VIII	Annexe XI
	Annexe IX	Annexe XII
	—	Annexe XIII