Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/344

17.2.2026

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2026/344 DE LA COMMISSION

du 6 octobre 2025

portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([1]), et notamment son article 90 *bis*, paragraphe 6, points b) et c), et son article 91, premier alinéa, points b), d), f) et g),

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) nº 1308/2013 a abrogé et remplacé le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([2]). Le règlement (UE) nº 1308/2013 établit des règles relatives aux normes de commercialisation pour la viande de volaille et habilite la Commission à adopter des actes délégués et des actes d'exécution à cet égard. Afin de garantir le bon fonctionnement du marché de la viande de volaille dans le nouveau cadre juridique, il y a lieu d'adopter certaines règles au moyen de tels actes. Il convient que ces actes remplacent les dispositions du règlement (CE) nº 543/2008 de la Commission ([3]), qui est abrogé par le règlement délégué (UE) 2026/343 de la Commission ([4]). Il convient de lire les références faites au règlement abrogé selon l'annexe XII dudit règlement délégué, qui contient un tableau de correspondance.

(2) 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 l'Union. 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.

(3) Afin de garantir le bon fonctionnement du marché de la viande de volaille, des règles communes doivent être établies concernant les contrôles que les États membres devraient effectuer pour vérifier le respect des normes de commercialisation de la viande de volaille.

(4) En vue d'une application uniforme des normes de commercialisation de la viande de volaille, il convient de définir le concept de lot dans le secteur de la viande de volaille.

(5) Afin d'éviter de tromper le consommateur et compte tenu de l'évolution économique et technologique de la production de viande de volaille, il convient de fixer la teneur maximale en eau de la viande de volaille et de définir un système de contrôle tant dans les abattoirs qu'à tous les stades de la commercialisation, sans enfreindre le principe de la libre circulation des produits dans un marché unique.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Règlement (CE) nº 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») (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj).

([3]) Règlement (CE) nº 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille (JO L 157 du 17.6.2008, p. 46, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj).

([4]) Règlement délégué (UE) 2026/343 de la Commission du 6 octobre 2025 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille et abrogeant le règlement (CE) nº 543/2008 (JO L, 2026/343, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/343/oj).

(6) Afin de garantir le respect des règles relatives aux normes de commercialisation, il importe de prévoir des dispositions relatives aux 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 dans le marché intérieur, comprenant notamment la coopération des autorités nationales avec la Commission afin de procéder à des inspections sur place.

(7) Afin de garantir le bon fonctionnement du marché, il convient de prévoir que les États membres contrôlent la teneur en eau des volailles congelées et surgelées. En vue d'assurer une application uniforme du présent règlement, il convient de prévoir qu'ils informent la Commission et les autres États membres des résultats de ces contrôles.

(8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet

Le présent règlement porte modalités communes d'application des normes de commercialisation pour la viande de volaille établies dans le règlement délégué (UE) 2026/343, notamment en ce qui concerne:

a) Les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables à la viande de volaille;

b) la coopération et l'assistance entre les autorités compétentes en ce qui concerne certains contrôles de conformité visés au point a);

c) les registres à tenir par les opérateurs;

d) les méthodes d'analyse.

Article 2

Définitions

Les définitions prévues à l'article 2 du règlement délégué (UE) 2026/343 s'appliquent au présent règlement.

Article 3

Contrôles de conformité anatomique

1. Les lots de viande de volaille sont contrôlés régulièrement, en respectant les fréquences appropriées déterminées en fonction des risques, pour vérifier la conformité aux articles 2, 4 et 8 du règlement délégué (UE) 2026/343. Des décisions en cas de non-respect des dispositions du présent article ne peuvent être prises que pour l'ensemble du lot contrôlé.

Aux fins du présent règlement, un «lot» se compose d'au moins 100 unités de viande de volaille de la même espèce et de la même découpe, 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.

2. Un échantillon est prélevé de manière aléatoire pour chaque lot de chacun des produits visés à l'article 2 du règlement délégué (UE) 2026/343, qui doit être inspecté 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. La taille de l'échantillon et le nombre toléré d'unités non conformes par taille de lot sont les suivants:

Taille du lot	Taille de l'échantillon	Nombre toléré d'unités non conformes	
		Total	Pour l'article 2, points 1) ([1]) et 3), et l'article 8, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2026/343
1	2	3	4
100 à 500	30	5	2
501 à 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

([1]) Tolérance pour chaque espèce visée à l'article 2, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2026/343, et non d'une espèce à l'autre.

3. Le nombre toléré total d'unités non conformes dans un lot est établi à la colonne 3 du tableau visé au paragraphe 2.

Toutefois, le nombre d'unités non conformes à l'article 2, points 1 et 3, ou à l'article 8, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2026/343 ne doit pas dépasser les chiffres indiqués à la colonne 4 du tableau.

En ce qui concerne les produits visés à l'article 2, point 3), du règlement délégué (UE) 2026/343, aucune unité non conforme n'est tolérée dans un lot 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. Pour la viande de volaille admise dans la classe B, la tolérance 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 démontré qu'il a été rendu conforme aux articles 2 et 8 du règlement délégué (UE) 2026/343 en retirant toutes les unités non conformes.

Article 4

Contrôle des mentions réservées facultatives

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui commercialisent des produits utilisant les termes visés à l'article 10 du règlement délégué (UE) 2026/343 sont soumis à un agrément spécial.

2. Les inspections visant à contrôler la conformité aux articles 10 et 11 du règlement délégué (UE) 2026/343 sont réalisées en respectant les fréquences appropriées déterminées en fonction des risques:

a) à la ferme d'élevage;

b) chez le fabricant et fournisseur d'aliments;

c) à l'abattoir;

d) chez l'accouveur.

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

Article 5

Analyse de la valeur technique inévitable de la teneur en eau dans les carcasses de poulet

1. La méthode d'analyse de la valeur technique inévitable de la teneur en eau visée à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2026/343 est établie à l'annexe I du présent règlement (ci-après le «test chimique»).

2. Les autorités compétentes désignées par chaque État membre veillent à ce que les abattoirs adoptent toutes les mesures nécessaires au respect de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2026/343, et notamment:

a) que des échantillons soient prélevés pour vérifier l'absorption d'eau à la réfrigération et la teneur en eau des carcasses de poulet congelées et surgelées;

b) que les résultats des contrôles soient enregistrés et conservés pendant un an;

c) que la date de production soit marquée sur chaque lot; que la date de production de chaque lot apparaisse sur le registre de production.

Article 6

Contrôles de l'eau absorbée et de la teneur totale en eau dans les carcasses de poulet

1. Conformément aux indications figurant à l'annexe III, l'absorption d'eau est contrôlée régulièrement dans les abattoirs, en respectant les fréquences appropriées déterminées dans les procédures élaborées conformément aux principes HACCP visés au règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ([5]).

Lorsque ces contrôles révèlent que la quantité d'eau absorbée est supérieure aux seuils énoncés à l'annexe IX du règlement délégué (UE) 2026/343, les abattoirs prennent immédiatement les mesures techniques indispensables au système de préparation.

2. Les autorités compétentes contrôlent régulièrement la teneur en eau des carcasses de poulet congelées et surgelées, en respectant les fréquences appropriées déterminées en fonction des risques et par échantillonnage, pour chaque abattoir, au moyen de la méthode d'analyse visée à l'article 5, paragraphe 1. Ces contrôles ne sont pas effectués en ce qui concerne les carcasses pour lesquelles la preuve est apportée à l'autorité compétente qu'elles sont destinées exclusivement à l'exportation.

3. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 2 dépasse les valeurs visées à l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343, l'abattoir concerné peut demander qu'une analyse contradictoire d'un lot soit effectuée dans le laboratoire de référence de l'État membre, selon une méthode choisie par l'autorité compétente de l'État membre. Les frais de cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot.

4. Lorsque, le cas échéant après analyse contradictoire, le lot en question est considéré comme non conforme au présent règlement, il reste sous le contrôle de l'autorité compétente jusqu'à ce qu'il soit traité conformément aux paragraphes 5 et 6 ou qu'il en soit disposé autrement.

5. S'il est certifié à l'autorité compétente que le lot visé au paragraphe 4 est destiné à être exporté, l'autorité compétente prend toute mesure utile pour éviter que le lot concerné soit commercialisé à l'intérieur de l'Union.

6. L'autorité compétente peut autoriser la commercialisation du lot dans l'Union conformément à l'article 14, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2026/343.

7. Les paragraphes 2, 3 et 4 s'appliquent mutatis mutandis aux carcasses de poulet congelées et surgelées au moment du dédouanement.

([5]) Règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj).

Article 7

Coopération et assistance quant aux contrôles de la teneur en eau

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 carcasses de poulet congelées ou surgelées afin de vérifier qu'un lot répond aux conditions prévues à l'article 14 du règlement délégué (UE) 2026/343.

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 a été prélevé. Toutefois, les produits concernés ne peuvent être vendus au consommateur final avant que le résultat des contrôles démontre la conformité à l'article 14 du règlement délégué (UE) 2026/343.

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 altérant leur qualité.

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

3. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 1 dépasse les valeurs visées à l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343, le détenteur du lot concerné peut demander qu'une analyse contradictoire soit effectuée dans l'un des laboratoires de référence des États membres figurant dans la liste publiée par la Commission sur le site Europa, selon la même méthode que celle utilisée pour la première analyse. Les frais de cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot. Les tâches des laboratoires de référence sont établies à l'annexe IV du présent règlement.

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 carcasses de poulet congelées ou surgelées ne sont pas conformes aux dispositions de l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343, l'autorité compétente de l'État membre de destination applique les procédures indiquées à l'article 6, paragraphe 4, du présent règlement.

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 de l'État membre de destination 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.

La Commission, agissant de sa propre initiative pour garantir l'application uniforme des normes de commercialisation de la viande de volaille, ou sur demande de l'autorité compétente de l'État membre de destination, peut:

a) solliciter la coopération des autorités nationales compétentes de l'État membre concerné afin de procéder à des inspections sur place dans l'établissement concerné; ou

b) demander à l'autorité compétente de l'État membre d'expédition d'intensifier la fréquence des contrôles et accroître les prélèvements d'échantillons sur la production de l'établissement concerné et, le cas échéant, d'appliquer des sanctions.

La Commission informe les États membres de ses conclusions. Les États membres sur le territoire desquels une inspection est effectuée fournissent au personnel de la Commission 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, renforce la fréquence des contrôles à l'égard des produits provenant de l'établissement concerné.

Lorsque ces mesures sont prises pour régler des irrégularités répétées dans un établissement, les coûts encourus du fait de l'application des mesures énoncées au troisième alinéa, points a) et b), sont supportés par l'établissement concerné.

Article 8

Contrôles de l'eau absorbée et de la teneur totale en eau dans les découpes de viande de volaille

1. La méthode d'analyse visée à l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343 est établie à l'annexe II du présent règlement (ci-après le «test chimique»).

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 de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2026/343, et notamment;

a) à l'exception du refroidissement à l'air des carcasses de dindes, que la vérification régulière de l'absorption d'eau aux abattoirs conformément à l'article 6, paragraphe 1, s'étende aux carcasses de poulet et de dindes destinées à la production des découpes fraîches, congelées et surgelées visées à l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343;

b) que les résultats des contrôles soient enregistrés et conservés pendant un an;

c) que la date de production soit marquée sur chaque lot; que la date de production de chaque lot apparaisse sur le registre de production.

3. Les contrôles de la teneur en eau des découpes de viande de volaille congelées et surgelées visées au paragraphe 1 sont effectuées en respectant les fréquences appropriées déterminées en fonction des risques et par sondage, pour chaque centre de découpe qui produit de telles découpes, conformément à l'annexe II. Ces contrôles ne doivent pas être effectués en ce qui concerne les découpes pour lesquelles la preuve est apportée à l'autorité compétente qu'elles sont destinées exclusivement à l'exportation.

4. L'article 6, paragraphes 2 à 5, et l'article 7 s'appliquent *mutatis mutandis* aux découpes de volaille visées à l'article 14, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2026/343.

Article 9

Notifications

Les notifications à la Commission visées dans le présent règlement sont effectuées conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission ([6]) et au règlement d'exécution (UE) 2017/1185 de la Commission ([7]).

([6]) Règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission du 20 avril 2017 complétant les règlements (UE) nº 1307/2013 et (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents (JO L 171 du 4.7.2017, p. 100, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1183/oj).

([7]) Règlement d'exécution (UE) 2017/1185 de la Commission du 20 avril 2017 portant modalités d'application des règlements (UE) nº 1307/2013 et (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les notifications à la Commission d'informations et de documents, et modifiant et abrogeant plusieurs règlements de la Commission (JO L 171 du 4.7.2017, p. 113, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2017/1185/oj).

Article 10

Entrée en vigueur

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

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

Fait à Bruxelles, le 6 octobre 2025.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES POULETS VISÉE À L'ARTICLE 5, PARAGRAPHE 1

(Test chimique)

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

La méthode employée pour déterminer la teneur totale en eau des poulets congelés et surgelés implique de déterminer les 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 à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2026/343 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»: le foie, le cœur, le gésier et l'oviducte, les jaunes et les œufs (avec ou sans coquille) provenant des poules de réforme à l'abattoir.

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 de l'Union européenne.

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.

Remarque: 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. MÉTHODE

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 est 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 «P_1».

b) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des sept carcasses, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur «P_7».

5.4. a) Hacher la totalité de la carcasse dont le poids donne la valeur P_1 dans un hachoir comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel est prélevé un échantillon représentatif de chaque carcasse.

b) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des sept carcasses dont le poids donne la valeur P_7 dans un hachoir, comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel sont prélevés deux échantillons représentatifs des sept carcasses. Analyser les deux échantillons comme décrit aux points 5.5 et 5.6.

5.5. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer sa teneur en eau selon la méthode décrite dans la norme ISO 1442, pour obtenir la teneur en eau (a %).

5.6. Prélever également un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer la teneur en azote selon la méthode décrite dans la norme ISO 937. Convertir cette teneur en azote en teneur en protéines brutes (b %), en la multipliant par le coefficient 6,25.

6. CALCUL DES RÉSULTATS

6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque carcasse est donné par la formule $aP_1/100$, 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 sept.

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

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

ANNEXE II

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES DÉCOUPES DE VIANDE DE VOLAILLE VISÉE À L'ARTICLE 8, PARAGRAPHE 1

(Test chimique)

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

La méthode employée pour déterminer la teneur totale en eau de certaines découpes de volaille 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 à l'annexe VIII du règlement délégué (UE) 2026/343 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 2, point 2), du règlement délégué (UE) 2026/343 sont applicables aux découpes de volaille visées à l'article 14, paragraphe 2, dudit règlement délégué. Les tailles des échantillons pour différents types de viande de volaille correspondent aux portions suivantes:

a) poitrine de poulet: demi-poitrine;

b) filet de poitrine et poitrine de poulet: moitié de la poitrine désossée, sans peau;

c) poitrine de dinde, filet de poitrine de dinde et cuisse de dinde désossée: portions de 100 g environ;

d) autres découpes: morceau entier au sens de l'article 2, point 2), du règlement délégué (UE) 2026/343.

Dans le cas des produits congelés ou surgelés en vrac (découpes non emballées individuellement), les grands emballages parmi lesquels les échantillons sont prélevés sont 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 de l'Union européenne.

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

4. APPAREILLAGE ET RÉACTIFS

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

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

4.3. Un hachoir et un mélangeur de grande capacité permettant d'homogénéiser des découpes de volaille congelées ou surgelées.

Remarque: 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. MÉTHODE

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 sont maintenus à une température de 0 °C en attendant le début de l'analyse.

Il est 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 «P_1».

b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des cinq découpes, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur «P_5».

5.4. a) Hacher la totalité de la découpe dont le poids donne la valeur P_1 dans un hachoir comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel est prélevé un échantillon représentatif de chaque découpe.

b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des cinq découpes dont le poids donne la valeur P_5 dans un hachoir, comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel sont prélevés deux échantillons représentatifs des cinq découpes.

Analyser les deux échantillons comme décrit aux points 5.5 et 5.6.

5.5. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer sa teneur en eau selon la méthode décrite dans la norme ISO 1442, pour obtenir la teneur en eau (a %).

5.6. Prélever également un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer la teneur en azote selon la méthode décrite dans la norme ISO 937. Convertir cette teneur en azote en teneur en protéines brutes (b %), en la multipliant par le coefficient 6,25.

6. CALCUL DES RÉSULTATS

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

Déterminer les totaux des poids de l'eau (W^5) et des poids des protéines (RP_5) des cinq découpes analysées.

b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer la teneur moyenne en eau (a %) et protéines (b %) des deux échantillons analysés. Le poids de l'eau (W_5) des cinq découpes est donné par la formule $aP_5/100$, et le poids des protéines (RP_5) par la formule $bP_5/100$, exprimés en grammes.

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 ± 0,12;

cuisse et quart postérieur de poulet: 3,78 ± 0,19;

filet de poitrine et poitrine de dinde: 3,05 ± 0,15;

cuisse de dinde: 3,58 ± 0,15;

cuisse désossée de dinde: 3,65 ± 0,17.

ANNEXE III

CONTRÔLE DE L'EAU ABSORBÉE DANS L'ÉTABLISSEMENT DE PRODUCTION VISÉE À L'ARTICLE 6, PARAGRAPHE 1

(Test d'abattoir)

1. Prélever au hasard 25 carcasses de la chaîne d'éviscération immédiatement après l'éviscération et l'élimination des abats 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 des premières 20 carcasses récupérées (des carcasses prélevées à l'étape précédente). Le test est nul si moins de 20 carcasses identifiées sont récupérées. Les carcasses récupérées sont pesées de nouveau. Leur poids, arrondi au gramme le plus proche, est indiqué en regard du poids constaté lors de la première pesée.

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.

ANNEXE IV

TÂCHES DES LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE VISÉS À L'ARTICLE 7, PARAGRAPHE 3

Les laboratoires nationaux de référence 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.