Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/343

17.2.2026

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 de la Commission

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 75, paragraphe 2, son article 79, son article 86, point a), et son article 89,

considérant ce qui suit:

(1) Dans sa communication du 20 mai 2020 intitulée «Une stratégie "De la ferme à la table" pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement» ([2]), la Commission a annoncé qu'elle allait réviser les normes de commercialisation afin de favoriser la consommation et l'offre de produits agricoles durables et de renforcer le rôle des critères de durabilité en tenant compte de l'incidence éventuelle de ces normes sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Dans ce contexte, les normes existantes de commercialisation des volailles devraient aussi être modifiées afin de tenir compte de l'évolution technologique et de la demande des consommateurs, ainsi que de l'évolution de l'influenza aviaire en tant que facteur de risque pour les producteurs de viande de volaille élevée en plein air.

(2) Le règlement (UE) nº 1308/2013 a abrogé et remplacé le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([3]). La partie II, titre II, chapitre I, section 1, du 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 le présent règlement et le règlement d'exécution (UE) 2026/344 de la Commission ([4]) remplacent le règlement (CE) nº 543/2008 de la Commission ([5]), qu'il y a donc lieu d'abroger.

(3) Afin de permettre le bon fonctionnement du marché de la viande de volaille, les normes de commercialisation pour la viande de volaille devraient couvrir les critères de classification, les exigences en matière de présentation, de marquage et de conditionnement, le mode d'élevage et la méthode de production, la conservation et la manipulation, l'utilisation de mentions réservées facultatives, les niveaux de tolérance et les conditions d'importation. Étant donné que tous ces aspects sont étroitement liés, les règles relatives aux normes de commercialisation pour la viande de volaille devraient être maintenues en tant qu'ensemble cohérent de règles et, par conséquent, être établies dans un seul acte délégué.

(4) La commercialisation des différentes classes de viande de volaille 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.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) COM(2020) 381 final.
([3]) 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).
([4]) Règlement d'exécution (UE) 2026/344 de la Commission du 6 octobre 2025 portant modalités d'application des règlements (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille. (JO L, 2026/344, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj).
([5]) 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).

(5) 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.

(6) En vue d'une application uniforme du présent règlement, il convient de définir les termes «carcasse», «découpes» et «commercialisation».

(7) 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, ainsi que des tolérances concernant ce seuil de température.

(8) Au nombre des mentions facultatives de l'étiquette figurent celles de la méthode de réfrigération et du mode d'élevage. La mention de cette dernière, à l'effet de la protection du consommateur, doit être subordonnée au respect de critères précis concernant les conditions d'élevage, l'âge des animaux à l'abattage, la durée de la période d'engraissement ou la composition des aliments.

(9) 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.

(10) À l'effet de la protection du consommateur, il convient que les États membres exercent un contrôle permanent de la compatibilité des produits à base de viande de volaille vendus sur leur territoire avec le droit de l'Union, y compris les normes de commercialisation et toute mesure nationale adoptée en application de ces dispositions. Les entreprises qui utilisent des termes se référant à certains modes d'élevage devraient être inspectées et conserver des archives détaillées à cet effet.

(11) Les autorités compétentes des États membres concernés doivent être en mesure de déléguer la responsabilité de ces inspections, eu égard à leur nature spécifique, à des entités indépendantes dûment qualifiées et agréées, sans préjudice de la supervision et des précautions appropriées. Il convient de fixer des règles à cet effet.

(12) Les opérateurs des pays tiers pourraient souhaiter faire usage des mentions facultatives concernant les méthodes de réfrigération et les modes d'élevage. Afin de garantir que les consommateurs bénéficient d'informations précises et fiables, 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.

(13) Afin d'éviter la tromperie du 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 le marché unique.

(14) 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 congelées ou surgelées 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.

(15) Il est approprié d'interdire la commercialisation, sans mention appropriée sur l'emballage, de la viande de volaille considérée comme non conforme. Il est, par conséquent, nécessaire d'arrêter les modalités concernant les mentions apposées sur l'emballage individuel et collectif suivant sa destination, afin de faciliter le contrôle et d'éviter qu'elle ne soit détournée de sa destination.

(16) Il y a lieu de désigner des laboratoires de référence nationaux et de l'Union pour l'harmonisation des exigences relatives à la teneur en eau,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet

Le présent règlement complète le règlement (UE) nº 1308/2013 par des règles en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille, couvrant notamment:

a) les critères de classification et des définitions;

b) les exigences en matière de présentation, de marquage et de conditionnement;

c) le mode d'élevage et la méthode de production;

d) la conservation et la manipulation;

e) l'utilisation de mentions réservées facultatives;

f) les niveaux de tolérance;

g) les conditions d'importation.

Article 2

Champ d'application

Le présent règlement s'applique aux produits visés dans le présent article. Les produits autres que ceux visés dans le présent article ne peuvent être commercialisés dans l'Union que sous des dénominations qui n'induisent pas le consommateur en erreur en prêtant à confusion avec ceux visés dans le présent article ou avec les mentions prévues à l'article 10, conformément aux dispositions du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ([6]).

Aux fins du présent règlement, les produits visés à l'article 75, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) nº 1308/2013 sont définis de la façon suivante et les termes correspondants dans les autres langues officielles de l'Union sont énumérés à l'annexe I:

1) Carcasses de volaille:

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

      i) poulets (de chair): sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée);

      ii) coqs, poules (à bouillir): sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée);

      iii) chapon: 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;

      iv) 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 28 jours. Les États membres peuvent appliquer l'article 4 du règlement d'exécution (UE) 2026/344 pour vérifier cet âge à l'abattage;

      v) poulet mâle de race pondeuse: 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 70 jours;

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

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

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

([6]) Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj).

c) CANARDS (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), canards mulards (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*):

i) jeunes canards ou canetons, (jeunes) canards de Barbarie, (jeunes) canards mulards: sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée);

ii) canards, canards de Barbarie, canards mulards: sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée);

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

i) (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;

ii) 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*):

i) (jeunes) pintades: sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée);

ii) pintades: sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

Aux fins du présent règlement, les variantes des termes utilisés dans le premier alinéa, points a) à e), concernant le sexe sont considérées comme équivalant auxdits termes.

2) Découpes anatomiques 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) cuisse non désossée avec une portion du dos attachée: une cuisse non désossée avec une portion du dos attachée est obtenue en découpant un quart postérieur à la jointure du tibia et du fémur. Le poids du dos ne doit pas excéder 35 % de celui du morceau. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont retirés. La cuisse avec la portion du dos comprend la cuisse, la portion du dos attachée et la graisse qui les entoure. La glande uropygienne, la queue et la chair attenante à l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peuvent être présentes ou non;

i) pilon: le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations;

j) aile: l'humérus, le radius et le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant; l'humérus ou le radius/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;

k) 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;

l) filet de poitrine, blanc, filet, noix: la poitrine intérieure ou extérieure 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;

m) 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;

n) 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;

o) filet intérieur: le filet est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet intérieur comprend un muscle unique intact avec ou sans le tendon intégré;

p) pattes: une patte est obtenue en découpant une cuisse de carcasse à la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est retirée. Une patte se compose du métatarse et de quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées;

q) parties inférieures de pattes: une partie inférieure de patte est obtenue en découpant une cuisse de carcasse, à peu près au niveau de l'épine métatarsienne. La carcasse est retirée. Une partie inférieure de patte se compose d'une portion du métatarse et de quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées;

r) cou: le cou est obtenu en découpant le cou de la carcasse à la jointure de l'épaule et en retirant la tête. Le cou se compose des os du cou avec la viande attachée;

s) tête: la tête est obtenue en découpant la carcasse au niveau du haut du cou et en retirant la carcasse. La tête se compose des os et du contenu du crâne avec le bec, la viande et la peau attachés;

t) suprême: moitié du filet sans l'os, avec la première phalange de l'aile attachée et avec la peau;

u) furcula (ou fourchette): clavicule avec la masse musculaire les enveloppant;

v) omoplate: os de l'omoplate avec la masse musculaire les enveloppant.

Pour les produits énumérés au premier alinéa, points e), g) et i), 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 visés au premier alinéa, points d) à l), peuvent être présentés avec ou sans peau. L'absence de peau pour les produits visés au premier alinéa, points d) à j), ou la présence de peau pour les produits visés au premier alinéa, points l), doit être mentionnée sur l'étiquette.

Le désossage, le parage et la découpe en portions sont effectués sans dommage pour les produits visés au premier alinéa, points d) à l).

Pour les produits énumérés au premier alinéa, points l), m) et o), il convient d'utiliser le terme «filet» lorsque ces produits ont fait l'objet d'une découpe (parage et découpe en portions, par exemple) insuffisante pour modifier la structure interne des fibres musculaires de la viande et supprimer les caractéristiques de la viande.

3) Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *Cairina moschata* ou *Cairina moschata 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:

a) les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes;

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

Article 3

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

a) «carcasse»: le corps entier d'une volaille des espèces visées à l'article 2, 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 et le gésier, insérés dans la cavité abdominale, et avec ou sans le cou;

b) «morceaux de carcasses»: 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) «commercialisation»: 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;

d) «étiquetage»: la définition donnée à l'article 2, paragraphe 2, point j), du règlement (UE) nº 1169/2011.

Article 4

Présentation des carcasses de volaille

1. Il convient de présenter les carcasses de volaille à la vente sous l'une des formes suivantes:

a) partiellement éviscérées («effilées»);

b) avec abats;

c) sans abats.

2. Le terme «éviscérées» peut être ajouté sur l'emballage.

3. 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.

4. Pour toutes les présentations de carcasses visées au paragraphe 1, lorsque l'animal n'a pas été étêté, la trachée, l'œsophage et le jabot peuvent subsister dans la carcasse.

5. Les abats comprennent uniquement le cœur, le gésier et le foie, l'oviducte, les jaunes et les œufs prêts à pondre provenant des poules de réforme à l'abattoir, ainsi que toutes les autres parties considérées comme comestibles par les consommateurs sur le marché où le produit est destiné à la consommation finale. Les foies sont dépourvus de vésicule biliaire. Le gésier doit être dépourvu de revêtement corné et son contenu doit avoir été enlevé. Le cœur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique.

Article 5

Dénominations des carcasses et découpes de volaille

1. Les dénominations des denrées alimentaires au sens de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) nº 1169/2011, sous lesquelles les produits couverts par le présent règlement sont vendus, sont celles établies à l'article 2 du présent règlement et les termes correspondants dans les autres langues officielles de l'Union énumérées à l'annexe I du présent règlement, qualifiés:

a) dans le cas des carcasses entières, en se référant à l'un des modes de présentation prévus à l'article 4, paragraphe 1;

b) dans le cas des découpes, en se référant à l'espèce.

2. Les dénominations des produits visés à l'article 2, points 1) et 2), peuvent être complétées par d'autres termes à condition que ces termes respectent les pratiques loyales en matière d'information visées à l'article 7 du règlement (UE) nº 1169/2011.

Article 6

Commercialisation, étiquetage et présentation de la viande de volaille

1. Dans le cas de la viande de volaille préemballée, la condition dans laquelle la viande de volaille est commercialisée en vertu de l'annexe VII, partie V, section III, du règlement (UE) nº 1308/2013 doit figurer sur le préemballage ou sur une étiquette solidaire de ce dernier.

2. Par dérogation au paragraphe 1, il n'est pas nécessaire d'indiquer les mentions visées à ladite disposition dans le cas où il s'agit de livraisons de viande de volaille à des ateliers de découpe ou de transformation.

Article 7

Température de la viande de volaille congelée

Les dispositions suivantes s'appliquent à la viande de volaille congelée telle qu'elle est définie à l'annexe VII, partie V, section II, point 3, du règlement (UE) nº 1308/2013:

Il convient que la température de la viande de volaille congelée soit stable et maintenue, en tout point du produit, à une température maximale de – 12 °C, avec quelques fluctuations vers le haut d'une ampleur de 3 °C au maximum. Ces tolérances dans la température du produit sont autorisées conformément aux bonnes pratiques de stockage et de distribution pendant la distribution locale et dans les meubles de vente au consommateur final.

Article 8

Catégories de viande de volaille

1. La viande de volaille peut être classée par catégorie de qualité, en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses ou de leurs découpes, soit en catégorie «A», soit en catégorie «B».

2. Pour être admises dans la catégorie A ou B, les carcasses et découpes de volaille doivent 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.

3. Outre remplir les conditions énoncées au paragraphe 2, pour être admises dans la catégorie A, les carcasses et découpes de volaille doivent remplir les conditions suivantes:

a) 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. Dans le cas des filets de poitrine, jusqu'à 2 % au maximum de cartilage (pointe souple du sternum) peut être accepté;

b) 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, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes) sont également tolérés sur d'autres parties de la carcasse;

c) 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;

d) dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures, comme décrit à l'annexe III, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses.

Article 9

Indication des méthodes de refroidissement

L'indication de l'une des méthodes de refroidissement suivantes et les termes correspondants dans les autres langues officielles de l'Union énumérées à l'annexe IV peuvent figurer sur l'étiquette:

a) refroidissement à l'air: refroidissement des carcasses de volaille à l'air froid;

b) refroidissement par aspersion ventilée: refroidissement des carcasses de volaille à l'air froid, associé à une vaporisation, plus ou moins fine, d'eau;

c) 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 10

Mentions réservées facultatives

1. Sans préjudice d'autres systèmes d'étiquetage couvrant d'autres types d'élevage et régis par la législation de l'Union, les termes suivants et les termes correspondants dans les autres langues officielles de l'Union énumérées à l'annexe V ne peuvent figurer sur l'étiquette des produits visés à l'article 2 que si les conditions pertinentes énoncées à l'annexe VI sont remplies:

a) «alimenté avec … % de …»;

b) «élevé à l'intérieur — système extensif»;

c) «sortant à l'extérieur»;

d) «fermier — élevé en plein air»;

e) «fermier — élevé en liberté».

Les termes visés au premier alinéa peuvent être complétés par des indications concernant les caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage.

Les seuls termes pouvant être utilisés pour désigner des produits dérivés d'animaux élevés en extérieur sont ceux énumérés dans le premier paragraphe, points c), d) et e).

En ce qui concerne les produits autres que ceux qui remplissent les conditions pour être étiquetés avec les indications énumérées au premier paragraphe, points c), d) ou e), aucune étiquette, aucun document commercial, aucun matériel publicitaire, aucune forme de publicité ni aucune forme de présentation indiquant, impliquant ou suggérant que le produit concerné provient d'animaux élevés en extérieur, ne peut être utilisé.

Lorsque le mode de production en plein air visé au premier alinéa, 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 sur l'étiquette que s'il est fait usage des termes visés au paragraphe 1 et pour un âge non inférieur à celui indiqué à l'annexe VI, points b), c) ou d). Cependant, cette disposition ne s'applique pas aux produits visés à l'article 2, point 1), a), iv).

3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent sans préjudice de mesures techniques nationales qui iraient au-delà des exigences minimales énoncées à l'annexe VI et ne s'appliqueraient qu'aux producteurs de l'État membre concerné, pour autant qu'elles soient compatibles avec le droit de l'Union.

4. Les mesures techniques nationales visées au paragraphe 3 sont communiquées à la Commission.

5. Les États membres peuvent prévoir l'utilisation, par les opérateurs du secteur agroalimentaire, de termes autres que ceux visés aux paragraphes 1 et 2 et énoncés à l'annexe VI, sous réserve que:

a) ces termes soient cohérents avec la méthode de production du produit et n'induisent pas les consommateurs en erreur;

b) ces termes ne créent pas de confusion avec les termes visés aux paragraphes 1 et 2;

c) le cahier des charges du produit soit documenté;

d) les contrôles appropriés soient effectués, sous l'examen des autorités compétentes de l'État membre.

6. Une fois que les conditions visées au paragraphe 5 sont remplies, les États membres notifient à la Commission ces termes nationaux avant leur utilisation par les opérateurs du secteur agroalimentaire. La Commission informe les autres États membres de toute notification de ces termes et les publie sur le site Europa.

7. À tout moment, et à la demande de la Commission, les États membres communiquent toutes les informations nécessaires à l'appréciation de la compatibilité avec le droit de l'Union des mesures techniques nationales visées au paragraphe 3 et des termes nationaux visés au paragraphe 5.

Article 11

Enregistrement des mentions réservées facultatives

1. Les opérateurs du secteur agroalimentaire qui commercialisent des produits utilisant les termes visés à l'article 10, paragraphe 1, enregistrent séparément et par mode d'élevage:

a) les noms et adresses des producteurs de ces volailles, qui doivent être inscrits par l'autorité compétente de l'État membre;

b) à la demande de l'autorité compétente, 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, point a), doivent, pendant une période minimale de six mois après la livraison, 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.

Les producteurs pratiquant les modes d'élevage visés à l'article 10, paragraphe 1), points c), d) et e), ont l'obligation de tenir un registre mentionnant la date à laquelle les oiseaux ont eu pour la première fois accès à l'extérieur, en plus des informations visées au premier alinéa du présent paragraphe.

3. Les fabricants et fournisseurs d'aliments tiennent, pendant une période minimale de six mois après la livraison des aliments, un registre montrant que la composition des aliments fournis aux producteurs pour le mode d'élevage visé à l'article 10, paragraphe 1, point a), est conforme aux exigences correspondantes de l'annexe VI.

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 10, paragraphe 1, points d) et e), pendant une période minimale de six mois après la livraison des volailles.

Article 12

Organes de contrôle des mentions réservées facultatives

Les organes désignés par les États membres pour contrôler les mentions visées à l'article 10 doivent répondre aux critères définis par la norme ISO/IEC 17065 ([7]), et être agréés et supervisés par l'autorité compétente de l'État membre concerné.

Article 13

Indications facultatives pour la viande de volaille importée

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

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

Article 14

Teneur maximale en eau de la viande de volaille

1. Les carcasses de volaille congelées et surgelées peuvent être commercialisées dans l'Union uniquement si le contenu en eau, déterminé par la méthode d'analyse énoncée à l'article 5 du règlement d'exécution (UE) 2026/344, ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables définies à l'annexe VII du présent règlement.

([7]) ISO/IEC 17065:2012 Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services.

2. Les découpes de volaille fraîches, congelées et surgelées peuvent être commercialisées dans l'Union uniquement si le contenu en eau, déterminé par la méthode d'analyse énoncée à l'article 8 du règlement d'exécution (UE) 2026/344, ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables définies à l'annexe VIII du présent règlement:

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.

3. La teneur maximale en eau absorbée dans les carcasses de poulet dans les abattoirs est prévue à l'annexe IX.

4. L'autorité compétente d'un État membre peut autoriser la commercialisation de viande de volaille non conforme aux paragraphes 1 ou 2, à condition que son emballage soit pourvu d'une banderole ou d'une étiquette portant au moins l'une des mentions établies à l'annexe X en lettres capitales rouges.

Ces mentions 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 15

Notification des vérifications de la teneur en eau

1. Les autorités compétentes des États membres informent sans délai le laboratoire national de référence des résultats des vérifications visées aux articles 5, 6 et 7 du règlement d'exécution (UE) 2026/344, effectuées par elles ou sous leur responsabilité.

Au plus tard le 30 juin de chaque année, les laboratoires nationaux de référence communiquent à la Commission les résultats des vérifications visées aux articles 5, 6 et 7 du règlement d'exécution (UE) 2026/344. Le comité visé à l'article 229, paragraphe 1, du règlement (UE) nº 1308/2013 est informé par la Commission des résultats des vérifications.

2. Les États membres adoptent toutes les modalités nécessaires aux vérifications visées aux articles 5, 6 et 7 du règlement d'exécution (UE) 2026/344. Ils communiquent lesdites modalités aux autres États membres et à la Commission. Toute modification de ces modalités est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Article 16

Comité d'experts en matière de contrôle de la teneur en eau

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 XI.

Article 17

Abrogation

Le règlement (CE) nº 543/2008 est abrogé.

Les références faites au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et au règlement d'exécution (UE) 2026/344, le cas échéant, et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe XII du présent règlement.

Article 18

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 les États membres conformément aux traités.

Fait à Bruxelles, le 6 octobre 2025.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

Noms des carcasses entières visées à l'article 2, point 1)

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, '*Broiler*'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukk, kana, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulind	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Pican-tón, coquelet	Kuřátko, kohoutek	Poussin, coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālītis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekylling fra æglægger-linjer	Bruderhahn	Noorkukk	Πετεινάρι ωοπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaiola	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	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachnê, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberiand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mulardente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) άπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra '*mulard*'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) *Mulard* pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberiand Avlsmulardand	Ente, Flugente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra '*mulard*'	Pīle, muskuspīle, *Mulard* pīle
1.	(Млада) 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	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosołowa	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	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttö-kukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba *poussin* (*coquelet*) tipo viščiukas)	Csibe	Għattuqa, *coquelet*	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakas)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintaro-tuinen kukkopoika	Värphönstup-par
1.	Kalakučiukas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (żgħir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Fiatal kacsa, (fiatal) pézsma-kacsa, (fiatal) Mulard-kacsa	Papra (żgħira fl-eta), papra żgħira (fellus ta' papra) *muskovy* (żgħira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) «*Mulard*»-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmova, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato *Barbary*, Pato *Mulard*	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, pézsma-kacsa, Mulard-kacsa	Papra, papra *muscovy*, papra *mulard*	Eend Barbarijse eend «*Mulard*»-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardanka, myskanka
1.	Žąsiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (żgħira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngytyúk	Farghuna (żgħira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	Gyöngytyúk	Fargħuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Noms des découpes visées à l'article 2, point 2)

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrtka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammen-hængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahti lõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unsepara-ted leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(e)	Бутче	Muslo y contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
(f)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchen-schenkel mit Rückens-tück, Hühner-keule mit Rückenstü-ck	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	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contra-muslo	Horní stehno	Overlår	Oberschen-kel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Cuisse	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccos-cia	ciska jeb šķiņķis
(h)	бедро с кост с част от гърба, прикрепен към него	Contra-muslo sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykos-těné stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschen-kel mit Rückenstü-ck	Kondiga kints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccos-cia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
(i)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschen-kel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
(j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
(k)	Неразде-лени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammen-hængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώρισ-τες φτερούγες	Unsepara-ted wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
(l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíční kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüssel-bein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκα-λο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(n)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» või «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	*Magret, maigret*
(o)	вътрешно филе	Filete interior	Vnitřní filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafilee sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
(p)	ходила	Patas	Běháky	Fødder	Fuß	Kannused	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
(q)	крачета	Garras	Paťáty	Ben	Klaue	Pöiad	Πόδια	Paws	Parties inférieures de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
(r)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
(s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
(t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttükk	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File *supreme*	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
(u)	вилчата кост	Fúrcula	Klíční kost	Ønskeben	Schlüssel-bein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbone	Furcula (ou fourchette)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
(v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτη	Scapula	Omoplate	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusė	Fél	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	Negyed	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart

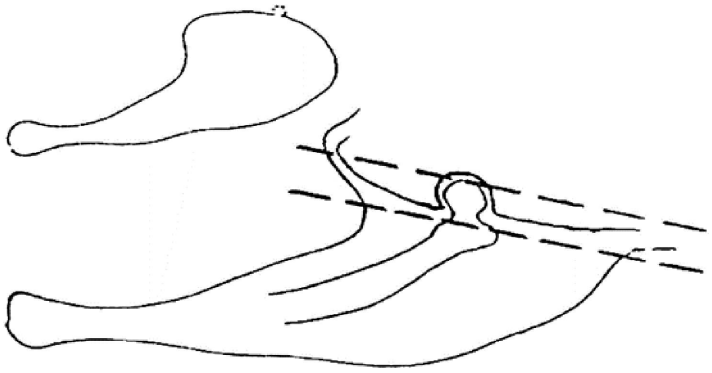
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseparate	Neoddelené hydinové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšelė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšelė su nugarėlės dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa 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 o porțiune din spate ataşată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kyckling-klubba med del av ryggben
(g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydinové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlės dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-għadma b'biċċa mid-dahar imqabbda magħha	Bovenpoot/ bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate ataşată	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
(i)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydinové stehno	Krača	Koipi	Ben
(j)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové krídelko	Peruti	Siipi	Vinge
(k)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienaħ mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseparate	Neoddelené hydinové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(l)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(m)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	Mellfilé villacsonttal	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 kosťou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
(n)	*Magret, maigret* tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	*Magret, maigret*	Magret	Magret	*Magret, maigret*	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
(o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnútorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
(p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
(q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasosa	Tåpartier
(r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
(s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
(t)	Krūtinėlė su sparno dalimi	Mellfilé szárnytővel («supreme»)	Suprem	Suprême	Filet *supreme*	Supremo	Supremă	*Supreme*	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
(u)	Krūtinkaulio išsišakojimas	Villacsont	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Kľúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
(v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouder-blad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

ANNEXE II

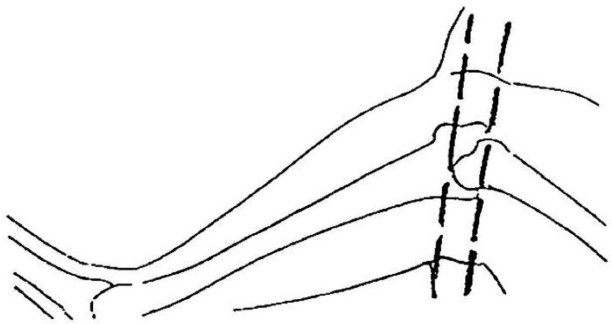
Découpe séparant le haut de cuisse/la cuisse du dos visée à l'article 2, point 2), deuxième alinéa

— délimitation de l'articulation de la hanche



Découpe séparant le haut de cuisse du pilon

— délimitation de l'articulation du genou



ANNEXE III

Description d'une gelure visée à l'article 8, paragraphe 3, point d)

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).

ANNEXE IV

Modes de refroidissement visés à l'article 9

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

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproeikoeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessiħ b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

ANNEXE V

Modes d'élevage visés à l'article 10, paragraphe 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(a)	Хранена с … % … гъска, хранена с овес	Alimentado con … % de … Oca engordada con avena	Krmena (čím) … % (čeho) … Husa krmená ovsem	Fodret med … % … Havrefodret gås	Mast mit … % … Hafermastgans	Söödetud …, mis sisaldab … % … Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με … % … Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Fed with … % of … Oats fed goose	Alimenté avec … % de … Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s … % … Guska hranjena zobi	Alimentato con il … % di … Oca ingrassata con avena	Barība ar … % … ar auzām barotas zosis
(b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt stald-dopdræt (skrabe …)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūtī»)
(c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'aperto	Brīvā turēšana
(d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicional	Tradiční volný výběh	Frilands …	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier–élevé en plein air	Tradicionalni slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
(e)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh — úplná volnost	Frilands … opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier–élevé en liberté	Slobodan uzgoj — neograničeni ispust	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Lesinta … % … Avižomis penėtos žąsys	… %-ban …-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugħa bi … % ta' … Wiżża mitmugħa bilħafur	Gevoed met … % … Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem … % … tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com … % de … Ganso engordado com aveia	Furajate cu … % de … Gâște furajate cu ovăz	Kŕmené … % … husi kŕmené ovsom	Krmljeno z … % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää … % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med … % … Havreutfodrad gås
(b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema 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 zaprta reja	Laajaperäi-nen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
(c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ (*free range*)	Scharrel … met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliber-dade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvis-telse
(d)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá-nyos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenschar-rel … met uitloop Hoeve … met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicio-nalna prosta reja	Vapaa laidun — perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvis-telse
(e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ — libertà totali	Boerenschar-rel … 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 liikkumava-paus	Uppfödd i full frihet

ANNEXE VI

Conditions visées à l'article 10, paragraphe 1

a) Alimenté avec … % de …

La mention des ingrédients particuliers ci-après entrant dans l'alimentation suppose:

i) pour des céréales, qu'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,

ii) pour des légumineuses ou des légumes verts, qu'ils représentent 5 % au moins en poids de la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement.

iii) pour des produits laitiers, qu'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

L'emploi de ce terme indique:

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,

— pour les pintades: 82 jours ou plus,

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

— jeunes coqs: 90 jours ou plus,

— pour les chapons: 140 jours ou plus.

c) Sortant à l'extérieur

L'emploi de ce terme indique:

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 27,5 kg de poids vif au mètre carré, mais pas plus de 13 oiseaux, 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 au moins la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins:

— 1 m^2 par poulet ou par pintade,

— 2 m^2 par canard ou par chapon,

— 4 m^2 par dinde ou par oie.

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

iii) 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 m^2 de surface du bâtiment. Chaque trappe de sortie des oies doit être d'au moins quatre mètres.

d) Fermier-élevé en plein air

L'emploi de ce terme indique:

i) si la densité d'occupation du bâtiment par mètre carré de plancher n'excède pas:

— pour les poulets: 12 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif. Toutefois, s'il s'agit de logements mobiles n'excédant pas 150 m^2 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 (jusqu'à 91 jours: 12) 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 (jusqu'à 7 semaines: 10 sujets) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,

— pour les oies: 5 sujets (jusqu'à 6 semaines: 10 sujets), 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 1 600 m^2;

iii) chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de:

— 4 800 poulets,

— 5 200 pintades,

— 4 000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles, 3 200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles ou 3 200 canards mulards,

— 2 500 chapons, oies et dindes;

iv) si le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m^2 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 et représentant au moins:

— 2 m^2 par poulet, canard de Barbarie ou de Pékin, ou pintade,

— 3 m^2 pour les canards mulards,

— 4 m2 par chapon, à partir du 92^e jour (2 m^2 jusqu'à 91 jours),

— 6 m^2 par dinde,

— 10 m^2 par oie.

Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher est 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 au total (bâtiment et volière);

vii) les oiseaux engraissés appartiennent à une souche 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,

— pour les chapons: 4 semaines,

— pour les oies et les canards mulards de plus de 70 jours, destinés à la production de foie gras et de magret: 4 semaines.

e) Fermier — élevé en liberté

L'emploi de ce terme indique une conformité aux critères 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 de l'Union 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.

ANNEXE VII

Teneur maximale en eau des carcasses de poulet visée à l'article 14, paragraphe 1

La teneur totale en eau des poulets, déterminée selon la méthode d'analyse reprise à l'annexe I du règlement d'exécution (UE) 2026/344 est comparée à la valeur limite calculée selon les formules suivantes:

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 % [1], 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 % [1], 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 % [1], 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 9

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 % [1], la limite supérieure tolérable de la teneur totale en eau (W_G) exprimée en grammes, déterminée par cette méthode (y compris l'intervalle de confiance), s'obtient en appliquant la formule suivante:

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

Si la valeur moyenne de la teneur en eau (W_A) des sept carcasses, telle qu'elle est déterminée à l'annexe I, point 6.2, du règlement d'exécution (UE) 2026/344 n'est pas supérieure aux limites prévues au point 1 (W_G), la quantité de volaille soumise au contrôle est considérée comme conforme.

[1] Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée.

ANNEXE VIII

Teneur maximale en eau des découpes de viande de volaille visée à l'article 14, paragraphe 2

La teneur totale en eau des découpes de viande de volaille, déterminée selon la méthode d'analyse reprise à l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2026/344 est comparée aux valeurs limites suivantes:

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 %, 4 % ou 6 % [1] selon le type de produits et le mode de refroidissement utilisé, les rapports W/RP supérieurs tolérables (rapport entre la teneur totale en eau et en protéines) déterminés par cette méthode sont les suivants:

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

Dans le cas où d'autres méthodes de refroidissement ou une combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 9 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 à l'annexe II, point 6.2, du règlement d'exécution (UE) 2026/344 n'est pas supérieur aux rapports prévus à cette annexe, la quantité de découpes de viande de volaille soumise au contrôle est considérée comme conforme.

[1] Calculée sur la base de la découpe à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée. Pour le filet (sans peau) et la cuisse désossée de dinde le pourcentage est de 2 % pour chacun des modes de refroidissement.

ANNEXE IX

Teneur maximale en eau absorbée dans les carcasses de poulet visée à l'article 14, paragraphe 3

La teneur totale en eau absorbée des carcasses de poulet, déterminée selon la méthode reprise à l'annexe III du règlement d'exécution (UE) 2026/344 est comparée aux valeurs limites suivantes:

1) 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: 2,0 %,

   — Refroidissement par immersion: 4,5 %.

2) 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 9, le pourcentage maximal de la teneur en eau ne peut dépasser 0 % du poids original de la carcasse.

ANNEXE X

Mentions visées à l'article 14, paragraphe 4

— en bulgare: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС

— en espagnol: Contenido en agua superior al límite UE

— en tchèque: Obsah vody překračuje limit EU

— en danois: Vandindhold overstiger EU-Normen

— en allemand: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert

— en estonien: Veesisaldus ületab EL normi

— en grec: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ

— en anglais: Water content exceeds EU limit

— en français: Teneur en eau supérieure à la limite UE

— en croate: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU

— en italien: Tenore d'acqua superiore al limite UE

— en letton: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu

— en lituanien: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą

— en hongrois: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket

— en maltais: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE

— en néerlandais: Watergehalte hoger dan het EU-maximum

— en polonais: Zawartość wody przekracza normę UE

— en portugais: Teor de água superior ao limite UE

— en roumain: Conținutul de apă depășește limita UE

— en slovaque: Obsah vody presahuje limit EU

— en slovène: Vsebnost vode presega EU omejitev

— en finnois: Vesipitoisuus ylittää EU-normin

— en suédois: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

ANNEXE XI

Tâches et structure organisationnelle du comité d'experts spécialisés dans le contrôle de la teneur en eau de la viande de volaille visé à l'article 16

Le comité d'experts 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 aux services de la Commission, notamment en cas de contestation des résultats d'analyse entre États membres.

Le comité d'experts 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 visées au premier paragraphe sont supportées par leur État membre.

ANNEXE XII

Tableau de correspondance visé à l'article 17

Règlement (CE) nº 543/2008	Présent règlement	Règlement d'exécution (UE) 2026/344
Article premier	Article 2	—
Article 2	Article 3	Article 3, paragraphe 1
Article 3	Article 4	—
Article 4	Article 5	—
Article 5	Article 6	—
Article 6	Article 7	—
Article 7	Article 8	—
Article 8	—	Article 3
Article 9	—	—
Article 10	Article 9	—
Article 11	Article 10	—
Article 12	Article 11	Article 4
Article 13	Article 12	—
Article 14	Article 13	—
Article 15	Article 14	Article 5
Article 16	Article 14, paragraphe 4	Article 6
Article 17	—	Article 7
Article 18	Article 15	—
Article 19	Article 16	—
Article 20	Article 14	Article 8