RÈGLEMENT (CE) Nº 1072/2000 DE LA COMMISSION

du 19 mai 2000

modifiant le règlement (CEE) nº 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) nº 1906/90 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour les volailles

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour les volailles [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1101/98 [2], et notamment ses articles 7 et 9,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) nº 1538/91 de la Commission [3], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1000/96 [4], établit des modalités d'application concernant la mise en œuvre des normes de commercialisation dans le secteur des volailles.

(2) Le règlement (CE) nº 1101/98 a étendu le champ d'application du règlement (CEE) nº 1906/90 au contrôle de la teneur en eau de découpes de volaille. En conséquence, il s'avère nécessaire d'établir les modalités d'application de ces contrôles qui sont similaires à ceux en vigueur pour les poulets congelés et surgelés et qui comprennent la liste des découpes visées ainsi que la méthode de vérification appropriée.

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

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

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) nº 1538/91 est modifié comme suit:

1) À l'article 1er, point 2, le point n) suivant est ajouté:

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

2) L'article 14 *bis* est modifié comme suit:

— au paragraphe 3, premier alinéa, le chiffre «quatre» est remplacé par «huit»,

— le paragraphe 13 est remplacé par le texte suivant:

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

3) L'article 14 *ter* suivant est inséré:

«*Article 14* ter

1. Les découpes fraîches, congelées et surgelées visées ci-après, lorsqu'elles sont l'objet d'un commerce ou d'une profession ne peuvent être commercialisées à l'intérieur de la Communauté que si la teneur en eau ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables constatées selon la méthode d'analyse reprise à l'annexe VI *bis* (test chimique):

a) filet de poitrine de poulet, avec ou sans clavicule, sans peau;

b) poitrine de poulet, avec peau;

c) haut de cuisse, pilon, cuisse, cuisse avec une portion du dos attachée, quart postérieur de poulet, avec peau;

d) filet de poitrine de dinde, sans peau;

e) poitrine de dinde, avec peau;

f) haut de cuisse, pilon, cuisse de dinde, avec peau;

g) cuisse désossée de dinde, sans peau.

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

[1] JO L 173 du 6.7.1990, p. 1.
[2] JO L 157 du 30.5.1998, p. 12.
[3] JO L 143 du 7.6.1991, p. 11.
[4] JO L 134 du 5.6.1996, p. 9.

— que l'absorption d'eau soit vérifiée régulièrement aux abattoirs conformément à l'article 14 *bis*, paragraphe 3, également pour les carcasses de poulets et de dindes destinées à la production des découpes fraîches, congelées et surgelées visées au paragraphe 1. Ces vérifications sont faites au moins une fois par période de travail de huit heures. Les valeurs limites figurant à l'annexe VII, point 9, s'appliquent également aux carcasses de dindes,

— que les résultats des vérifications soient enregistrés et conservés pendant un an,

— que chaque lot soit marqué de telle façon que sa date de production puisse être identifiée, étant entendu que la marque dudit lot doit apparaître sur le registre de production.

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

Après une année de vérification la fréquence de contrôle peut être réduite à une fois par période de six mois pour les centres de découpes ayant enregistré des résultats satisfaisants. En cas de non-respect des critères fixés à l'annexe VI *bis* après cette modification du nombre de contrôles, la fréquence de vérification sera de nouveau portée à une fois par période de trois mois pour une durée d'au moins deux ans avant que la fréquence ne puisse être réduite.

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

4) À l'annexe IV, les dispositions suivantes relatives à l'âge minimal d'abattage sont ajoutées:

— au point b) «Élevé à l'intérieur — système extensif»

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

— au point d) «Fermier élevé en plein air»,

«— 60 jours pour les jeunes oies et oisons».

5) L'annexe du présent règlement est insérée comme annexe VI *bis*.

6) L'annexe VII est modifiée comme suit:

— Le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Au moins une fois par période de travail de huit heures:

prélever au hasard 25 carcasses de la chaîne d'éviscération immédiatement après l'éviscération des issues et des graisses et avant le premier des lavages successifs.»

— Le point 8 *bis* suivant est inséré:

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

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

LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE COMMUNAUTAIRE:

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

BELGIQUE

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep «Diergeneeskundig toezicht op eetwaren»
Universiteit Gent
Salisburylaan 133
B-9820 Merelbeke

GRÈCE

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

ITALIE

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

PAYS-BAS

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

ROYAUME-UNI

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ

AUTRICHE

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

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 19 mai 2000.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

«*ANNEXE VI* bis

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES DÉCOUPES DE VOLAILLE

(Test chimique)

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

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

2. **Définitions et procédures d'échantillonnage**

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

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

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

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

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

3. **Principe**

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

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

4. **Appareillage et réactifs**

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

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

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

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

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

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

5. **Procédure**

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

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

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

5.2. Procéder à la préparation dans l'heure qui suit le retrait des découpes du congélateur ou réfrigérateur.

5.3. a) Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser chaque découpe et la débarrasser de son emballage. Après avoir débité la découpe en petits morceaux, déterminer le poids de la découpe par l'exclusion du poids du matériel d'emballage enlevé, en l'arrondissant au gramme le plus proche, pour obtenir la valeur P_1.

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

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

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

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

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

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

6. **Calcul des résultats**

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

Déterminer les totaux des poids de l'eau (W_5) et des poids des protéines (RP_5) des cinq découpes analysées.

b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer la teneur moyenne en eau (a %) et protéines (b %) des deux échantillons analysés. Le poids de l'eau (W_5) des cinq découpes est donné par la formule $aP_5/100$, et le poids des protéines (RP_5) par la formule $bP_7/100$, 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.

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

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

[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.

	Refroidissement par air	Refroidissement par aspersion	Refroidissement par immersion
Haut de cuisse, pilon, cuisse de dinde, avec peau	3,80	3,90	4,05
Cuisse désossée de dinde, sans peau	3,95	3,95	3,95

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