

**ARRÊTÉ N° 7698-97 DU 29 AOÛT 1997**  
**RELATIF À L'ESTAMPILLAGE DES CARCASSES ET ABATS DE VOLAILLES**

**Art. 1<sup>er</sup>** — L'estampillage des carcasses et abats de volailles est effectué dans les centres d'abattage satisfaisant aux normes sanitaires en vigueur par les exploitants d'abattoirs sous contrôle des services vétérinaires à l'aide des marques ou estampilles définies ci-après et dans les conditions prescrites par le présent arrêté.

L'exposition, la circulation, la mise en vente des carcasses ou d'abats de volaille non marqués ou non estampillés conformément aux dispositions du présent arrêté sont interdites.

**Art. 2** — Les estampilles comprennent : une estampille plaquette nationale et une estampille adhésive nationale.

Les marques comprennent une reproduction de l'estampille nationale imprimée sur les enveloppes de conditionnement.

**Art. 3** — L'estampille plaquette nationale est de couleur aluminium mat. Elle porte les mentions suivantes en caractères d'une hauteur de 0,2 cm :

Le numéro du département ;

Le numéro de l'abattoir.

Elle doit répondre à toutes les autres caractéristiques de l'estampille plaquette C.E.E.

L'estampille adhésive nationale est constituée d'un matériau répondant aux exigences de l'hygiène. Elle porte les mêmes indications que celles figurant sur l'estampille plaquette inscrites en bleu dans un losange à fond blanc bordé de bleu et dont les deux diagonales ont des dimensions respectivement comprises entre 1,5 et 3 cm et entre 1 et 17 cm. Les caractères ont une hauteur de 0,2 cm et sont placés sur une seule ligne dans le sens de la plus grande diagonale.

La reproduction de l'estampille nationale imprimée sur les enveloppes de conditionnement a les mêmes caractéristiques et porte les mêmes indications que l'estampille nationale adhésive.

La reproduction de l'estampille nationale peut aussi figurer sur l'étiquette commerciale lorsque celle-ci est adhésive ou destinée à être placée sous une enveloppe ou toute autre forme d'emballage individuel.

Dans tous les cas, le réemploi de l'estampille doit être rendu impossible.

**Art. 4** — Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un centre d'abattage ne peuvent être utilisés que pour l'estampillage des volailles abattues dans cet établissement.

**Art. 5** — Les fabricants d'estampilles plaquettes, d'estampilles adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figure la reproduction d'une estampille doivent avoir obtenu, de la Direction des Services vétérinaires, l'autorisation de fabriquer ces estampilles ou de les reproduire.

Les commandes de dispositifs d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'abattoir sous couvert du directeur des services vétérinaires de la région d'implantation de l'abattoir, le directeur régional des services vétérinaires contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année au directeur des services vétérinaires concernés la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs d'estampillage ainsi que le nombre des dispositifs destinés à chaque établissement.

**Art. 6** — Toute fermeture d'un centre d'abattage entraîne le retrait par le directeur départemental des services vétérinaires concernés de tous les dispositifs d'estampillage.

Toute suspension d'agrément pour l'exportation entraîne le retrait immédiat par le directeur des services vétérinaires concernés des dispositifs d'estampillage.

**Art. 7** — Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l'utilisation frauduleuse des estampilles ou marques définies par le présent arrêté seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

**Art. 8** — Dans chaque centre d'abattage, il est tenu un registre spécial sur lequel sont mentionnés chaque jour, sans blanc ni rature, le nombre de volailles abattues classées par espèce, les modes de présentation et de conditionnement.

**Art. 9** — Les frais afférents à la fourniture des dispositifs d'estampillage et l'apposition des estampilles ou marques définies par le présent arrêté sont à la charge des professionnels.

**Art. 10** — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

---

**ARRÊTÉ N° 7701/97 DU 29 AOÛT 1997**  
**ÉTABLISSANT DES NORMES DE COMMERCIALISATION POUR LES VOLAILLES**

---

**Art. 1<sup>er</sup>** — Le présent arrêté fixe les normes des commercialisations de certains types et de certaines présentations de viande de volaille des espèces mentionnées ci-après :

- coqs et poules ;
- canards ;
- oies ;
- dindons et dindes ;
- pintades.

**Art. 2** — Le présent arrêté s'applique aux carcasses de volailles, aux parties de carcasses et aux abats, y compris le foie gras.

**Art. 3** — Au fins du présent arrêté, on entend par :

1. «*viande de volailles*» : la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun traitement que par le froid.
2. «*carcasses*» : le corps entier d'une volaille des espèces visées à l'article premier paragraphe 1 du présent arrêté après saignée, plumaison et éviscération ; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, sont facultatives : une carcasse éviscérée peut être présentée à la vente avec ou sans ses abats, c'est-à-dire le cœur, le foie, le gésier et le cou, insérés dans la cavité abdominale ;
3. «*morceaux de carcasse*» viande de volaille qui, étant donné la taille et les caractéristiques du tissu musculaire, peut être identifiée comme ayant été obtenue à partir de telle ou telle partie de la carcasse ;
4. «*viande de volaille préemballée*» : viande de volaille présentée conformément à la bonne pratique internationale en vigueur ;
5. «*viande de volaille fraîche*» : viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à - 2° C, ni supérieure à 4° C. Toutefois peuvent être fixées par voie réglementaire :
6. «*viande de volaille congelée*» : viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas - 12° C.
7. «*viande de volaille surgelée*» : viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas - 18° C ;
8. «*viande de volaille non préemballée*» : viande de volaille présentée non préemballée à la vente au consommateur final ou emballée sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur.

**Art. 4** — Les produits visés à l'article 2 ci-dessus sont définis comme suit :

**1. Carcasses de volailles**

a). COQ ET POULES (Gallus domestiques)

- poulets (de chair) : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) ;
- coqs, poules (à bouillir) : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) ;
- chapons : poulets mâles castrés chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle ;
- poussins, coquelets : poulets de moins de 650 grammes de poids en carcasse (exprimé sans les abats ni la tête ni les pattes), les poulets pesant entre 651 et 750 grammes peuvent être appelé «poussins» si l'âge à l'abattage n'excède pas vingt huit jours. Le service d'inspection vétérinaire peut appliquer les dispositions de l'article 11, pour vérifier cet âge à l'abattage.

b). DINDES (Meleagris gallopardom).

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