

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^{er} — 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).

- c). CANARDS (*Anas platyrhynchos dom. cairina mushata*), canards mulards (c.m.x.a.p)
 — (jeunes) canards ou canetons, (jeunes) canards de Barbarie, (jeunes, canards mulards : sujets dont la pointe du sternum est flexibles (non ossifiée) ;
 — canards, canards de Barbarie, canards mulards : sujet dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).
- d). OIES (*Anser anser dom.*)
 — (jeunes) oies ou oisons : sujets dont la pointe du sternum est flexible (ossifiée). La couche de graisse qui entoure la carcasse est mince ou modérée ; la 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 ;
 — oie : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) : une couche de graisse allant de modérée à épaisse enveloppe toute la carcasse.
- e). PINTADES (*Numida meleagris domesticus*)
 — jeunes pintades : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée) ;
 — pintades : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

Aux fins du présent arrêté des variantes des termes ci-avant concernant le sexe sont considérées comme équivalent aux dits termes.

2. Découpes de volailles

a). *demi ou moitié* : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

b). *Quart* : quart postérieur ou quart antérieur, obtenu par la découpe transversale d'une moitié ;

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

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.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

e). *cuisse* : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux coupes doivent être pratiquées aux articulations.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

f). *Cuisse de poulet avec portion du dos attachée* : le poids de cette dernière ne doit pas excéder 25 % de celui du morceau.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

g). *haut de cuisse* : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux coupes doivent être pratiquées aux articulations ;

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes doivent être faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

h). *pilon* : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux coupes doivent être pratiquées aux articulations.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les coupes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les coupes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

i). *aile* : l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevée ou non. Dans le cas des ailes de dindes, l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les découpes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les découpes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

j). *ailles non séparées* : les deux ailes réunies par une portion du dos, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 45 % de celui du morceau :

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les découpes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les découpes doivent être faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

k). *filet de poitrine, blanc, filet, noix* : la poitrine entière ou coupée en deux, 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.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h) le membre de phrase «les découpes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les découpes doivent être faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

l). *filet de poitrine avec clavicule* : le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum seulement, le poids de la clavicule et du cartilage ne pouvant dépasser 3 % du poids de la découpe.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les découpes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les découpes doivent être faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.»

m). «magret, maigret» : filet de poitrine de canard et d'oie visé au paragraphe 3 du présent article, comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond.

Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase «les découpes doivent être pratiquées aux articulations» signifie que les découpes doivent être faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe 1 bis.

Les produits énumérés aux points d) et k) peuvent être présentés avec ou sans la peau. L'absence de la peau dans le cas des produits visés aux points d) à j) ou la présence de la peau dans le cas du produits visé au point k) doit être mentionnée dans l'étiquetage.

3. Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *edirina muschata* ou *c.m.x. Anas platyrhynchos* gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.

Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.

Les foies doivent présenter le poids ci-après.

- les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes ;
- les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.

Art. 5 — Aux fins du présent arrêté :

«commercialisation» désigne la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente et la livraison ou toute autre forme de commercialisation,

«lot» désigne les viandes de volaille de la même espèce et du même type, de la même classe, de la même fabrication, du même abattoir ou de même atelier de découpe, situées au même endroit et devant être inspectées. Aux fins des dispositions de l'article 8 et des annexes V et VI, un lot ne comprend que de préemballages appartenant à une même catégorie de poids nominal.

Art. 6 — 1. Pour être commercialisées conformément aux dispositions du présent arrêté, les carcasses de volaille doivent être présentées l'une des formes suivantes :

- partiellement éviscérées («effilées» «roped») ;
- avec abats ;
- sans abats.

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

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

4. Les abats comprennent uniquement les organes suivants :

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

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

Art. 7 — 1. La viande «A2» selon une classification qui tient compte du développement de la chair et de la graisse, ainsi que de l'importance d'éventuels dégâts et mentionnés.

2. La viande de volaille, telle que définie à l'article premier est classée en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses ou de leurs découpes, soit en catégories A, soit en catégorie «B». La catégorie «A» est subdivisée en «A1» et «A2». Selon une classification qui tient compte notamment du développement de la chair et la graisse, ainsi que de l'importance d'éventuels dégâts et meurtrissures.

3. Les viandes de volailles sont commercialisées à l'état :

- frais ;
- congelé ou surgelé.

4. La viande de volaille congelée ou surgelée préemballée peut être classée par catégorie de poids.

Art. 8 — Les indications supplémentaires suivantes doivent figurer sur les documents commerciaux d'accompagnement.

a. la catégories visée à l'article 3 paragraphe 1 du présent arrêté ;

b. l'état dans lequel la viande de volaille est commercialisée, conformément à l'article 3 paragraphe 2 du présent règlement, et la température d'entreposage recommandée.

Art. 9 — La température de la viande de volaille congelée visée par le présent règlement doit être stable et maintenue, en tout point du produit, à une température maximale de 12° C, avec quelques fluctuations vers le haut d'une 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 le meuble de vente au consommateur final.

Art. 10 — 1 Les carcasses et découpes de volaille réglés par le présent arrêté doivent, pour être admises dans la classe A ou la classe B, répondre aux conditions minimales suivantes, à savoir être :

- intactes, compte tenu de la présentation ;
- propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang ;
- exemptes de taches visibles de sang ; les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées ;
- exemptes de fractures ouvertes ;
- exemptes d'ecchymoses graves.

Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de trace d'une réfrigération antérieure.

2. Pour être admises dans la classe A, les carcasses et découpes de volaille doivent en outre remplir les conditions suivantes :

- avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue ; la poitrine être développée, large, longue et charnue : Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse ;

- quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes) sont tolérés sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et articulations des pattes et le ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques plumes sont également tolérées sur d'autres parties de la carcasse ;
- les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peut perceptibles et qu'elle n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules ;
- dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses.

Art. 11 — 1. Toute décision résultant du non respect des articles 4-5-6 et 10 peut être prise que pour l'intégralité du lot contrôlé conformément aux dispositions du présent article.

2. Un échantillon composé des quantités ci-après des différents produits définis à l'article premier est prélevé de manière aléatoire sur chacun des lots qui doivent être inspectés dans les abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts de gros et détail ou, dans le cas d'importations, aux moment du dédouanement.

Taille du lot	Taille de l'échantillon	Nombre toléré d'unités non-conformes	
		Total	Pour les points 1 (*) et 3 de l'article premier et paragraphe premier de l'article 6
1	2	3	4
100 à 500	30	5	2
501 à 3.200	50	7	3
> 3.200	80	10	4

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

3. Lors du contrôle d'un lot de viande et de volaille de la classe A, la tolérance totale visée à la colonne 3 du tableau du paragraphe 3 est applicable. Ces unités non-conformes peuvent également comprendre, lorsqu'il s'agit d'un filet de poitrine, les filets contenant jusqu'à 2 % au maximum de cartilage (extrémité souple du bréchet).

Toutefois, le nombre d'unités non-conformes aux dispositions de l'article premier points 1 et 3 et de l'article 6 paragraphe 1 ne doit pas dépasser les chiffres indiqués à la colonne 4 du tableau figurant au paragraphe 3.

En ce qui concerne l'article premier point 3, aucune unité non-conforme n'est considérée comme tolérée sauf si son poids représente au moins 240 grammes pour les foies de canards ou au moins 385 grammes pour des foies d'oies.

4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, la tolérance est doublée.

5. Lorsque le lot contrôlé n'est pas conforme, le service d'inspection vétérinaire interdit sa commercialisation, ou, si le lot provient d'importation, jusqu'à ce qu'il a été rendu conforme aux dispositions des articles 4-5 et 10.

Art. 12 — 1. La viande de volaille, congelée ou surgelée, préemballée, peut être classée par catégories de poids.

Les préemballages peuvent être :

- des préemballages contenant une carcasse de volailles ou ;
- des préemballages contenant une ou plusieurs découpes de volailles d'un seul et même type et d'une seule et même espèce définis à l'article premier.

2. Tous les préemballages doivent porter l'indication du poids de produits, appelé «poids nominal», qu'ils doivent contenir conformément aux dispositions des paragraphes 3 et 4.

3. Les préemballages de viande de volaille congelée ou surgelée peuvent être classées par catégories de poids nominal comme suit :

- carcasses ;
- < 1 100 grammes : par classe de 50 grammes (1 050-1 000-950, etc) ;
- 1 100 — >2 400 grammes : par classe de 100 grammes (1 100-1 200-1 300, etc) ;
- > 2 400 grammes : par classe de 200 grammes (2 400-2 600-2 800, etc) ;
- découpes :
- < 1 100 grammes : par classe de 50 grammes (1 050-1 000-950, etc) ;
- > 1 100 grammes : par classe de 100 grammes (1 100-1 200-1 300 etc).

4. Les préemballages visés au paragraphe premier doivent être confectionnés de manière à répondre aux conditions suivantes :

- le contenu effectif ne doit pas être inférieur, en moyenne, au poids nominal ;
- la proportion de préemballages présentant une erreur en moins supérieur à l'erreur maximale tolérée prévue au paragraphe 9 doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis au paragraphe 10 ;
- aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée définie au paragraphe 9 ne peut être commercialisé.

5. La responsabilité de l'emballer ou de l'importateur de viande de volaille congelée ou surgelée ainsi que les contrôle à effectuer par les services compétents sont régis, putatifs mutandis, par voie réglementaire.

6. Le contrôle des préemballages est effectué par échantillonnage et comprend deux parties :
- un contrôle portant sur le contenu effectif de chaque préemballage de l'échantillon ;
 - un contrôle portant sur la moyenne des contenus effectifs des préemballages de l'échantillon.

Un lot de préemballage est considéré comme acceptable si les résultats des deux contrôles satisfont aux critères d'acceptation définis aux paragraphes 10 et 11.

7. Un lot est constitué par l'ensemble des préemballages de même poids nominal, de même modèle et de même fabrication, confectionnés au même endroit et faisant l'objet du contrôle. L'effectif du lot est limité aux quantités ci-après :

- lorsque le contrôle des préemballages se fait en fin de chaîne de remplissage, l'effectif du lot est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage, et cela sans limitation d'effectif ;
- dans les autres cas, l'effectif du lot est limité à 10 000 préemballages.

8. Un échantillon se composant des nombres suivants de préemballages est prélevé au hasard dans chaque lot à contrôler.

Taille du lot	Taille de l'échantillon
100-500	30
500-3 200	50
< 3 200	80

9. Dans le cas des carcasses individuels préemballages, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes :

Poids nominal	Erreur maximale tolérée en moins	
	Carcasses	Découpes
> moins de 1 100	25	23
1 100 < 2 400	50	50
2 400 et plus	100	

10. Pour le contrôle du contenu effectif de chaque préemballage de l'échantillon, le contenu minimal toléré est obtenu en déduisant du poids nominal du préemballage l'erreur maximale tolérée correspondant à ce poids.

Les préemballages de l'échantillon ayant un contenu effectif inférieur au contenu minimal toléré sont considérés comme défectueux.

Le lot de préemballages contrôlée est considéré comme acceptable si le nombre de défectueux trouvé dans l'échantillon est inférieur ou égal ou supérieur au critère de rejet.

Nombre de défectueux		
Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation	Critère de rejet
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Pour le contrôle de la moyenne des contenus effectifs, un lot de préemballages est considéré comme acceptable si le contenu effectif moyen des préemballages constituant l'échantillon est supérieur a critère d'acceptation défini ci-après :

Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation pour le contenu effectif moyen
30	$x > Q_n - 0,503 s$
50	$x > Q_n - 0,379 s$
80	$x > Q_n - 0,295 s$

x : contenu effectif moyen des préemballages

Q_n : poids nominal du préemballage

s : écart type des contenus effectifs des préemballages du lot

Art. 13 — L'indication de l'une des méthodes de refroidissement définies ci-après et indispensables :

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

Art. 14 — Pour indiquer les modes d'élevage les termes ci-après sont seuls autorisés :

- a. «alimenté avec ... % de ...» ;
- b. «élevé à intérieur-système extensif» ;
- c. «sortant à l'extérieur» ;
- d. «fermier-élevé en plein air» ;
- e. «fermier-elevé en liberté».

Art. 15 — 1. Les abattoirs autorisés à utiliser les expressions définies à l'article 14 sont soumis à un agrément spécial. Ils doivent enregistrer séparément et par mode d'élevage :

- les noms et adresses des producteurs de ces volailles, qui doivent être inscrits après une inspection effectuée par l'Autorité compétente en matière vétérinaire ;
- à la demande de ladite autorité, le nombre d'oiseaux détenus par chaque producteur pour chaque bande.

2. Les producteurs susmentionnés sont ensuite inspectés régulièrement. Ils doivent tenir à jour un registre du nombre d'oiseaux par mode d'élevage, en indiquant également le nombre d'oiseaux vendus ainsi que le nom des acheteurs.

Art. 16 — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.