

**Bruxelles, le 17 octobre 2025
(OR. en)**

14174/25

**AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	6 octobre 2025
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	C(2025) 8100 final
Objet:	RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION du 6.10.2025 complétant le règlement (UE) n° 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) n° 543/2008

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2025) 8100 final.

p.j.: C(2025) 8100 final

Bruxelles, le 6.10.2025
C(2025) 8100 final

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 6.10.2025

**complétant le règlement (UE) n° 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) n° 543/2008**

EXPOSÉ DES MOTIFS

1. CONTEXTE DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

Le règlement (UE) n° 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) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil¹ (règlement OCM) établit des règles relatives aux normes de commercialisation de la viande de volaille et habilite la Commission à adopter des actes délégués et des actes d'exécution à cet égard. Afin de garantir le bon fonctionnement du marché de la viande de volaille dans le nouveau cadre juridique, il y a lieu d'adopter certaines règles au moyen de tels actes. Il convient que ces actes remplacent le règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission², qu'il y a donc lieu d'abroger,

Dans sa communication intitulée «Une stratégie “De la ferme à la table” pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement», 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.

Ce règlement délégué apporte certaines modifications au cadre juridique existant afin de renforcer la durabilité.

2. CONSULTATION AVANT L'ADOPTION DE L'ACTE

La Commission a consulté des experts des États membres au sein du groupe d'experts pour les marchés agricoles, sous-groupe «Produits animaux», lors des réunions du 20 octobre 2022, du 17 novembre 2022, du 15 décembre 2022, du 19 janvier 2023 et du 22 février 2023.

La Commission a transmis le projet d'acte délégué au Parlement européen et au Conseil à l'occasion des convocations aux réunions du groupe d'experts.

Le projet de règlement délégué a été posté sur le portail de la Commission européenne «Donnez votre avis» du 21 avril au 19 mai 2023, afin de recueillir l'avis des citoyens et des parties prenantes. La campagne a recueilli au total 2 245 commentaires qui, une fois les campagnes et autres contributions non valables supprimées, ont donné lieu à 2 136 commentaires publiés. 86 % des commentaires valables ont été transmis par des citoyens de l'UE et le reste par différents types de parties prenantes (6 % entreprises; 3 % ONG; 2 % association d'entreprises).

La plupart des commentaires concernent la norme de commercialisation sur le foie gras, avec des avis favorables au maintien des règles actuelles (afin de préserver la qualité du produit) et d'autres préconisant son abolition sur la base des préoccupations liées au bien-être animal. Il convient de rappeler que la norme de commercialisation consiste strictement à décrire un foie gras comme un foie ayant un poids minimal, de sorte que son abolition n'empêcherait pas le recours au gavage (dont la réglementation relèverait de la législation sur le bien-être des animaux).

Un autre sujet qui fait l'objet de nombreux retours d'information concerne l'utilisation des mentions réservées facultatives (comme le prévoit l'article 10 du règlement), certaines

¹ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

² Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 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>).

personnes proposant une plus grande souplesse des règles et d'autres plaidant au contraire en faveur d'une approche plus restrictive. La rédaction initiale de la Commission établit un juste équilibre entre les deux positions, à savoir préserver la valeur des méthodes d'élevage existantes et reconnues, tout en permettant l'utilisation de nouvelles mentions dans certaines conditions contrôlées.

Certaines parties prenantes demandent une mise à jour des teneurs maximales en eau dans la viande de volaille (pour les augmenter), étant donné que les techniques modernes de sélection (races à croissance rapide) entraînent une teneur en eau physiologique plus élevée chez les animaux. Afin de tenir compte des préoccupations des consommateurs et des considérations relatives au bien-être des animaux, il est préférable de ne pas relever les limites actuelles de la teneur en eau (comme l'a conclu l'analyse d'impact).

Les partenaires de l'OMC ont été tenus informés.

3. ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

L'acte contient dix-neuf articles, lesquels incluent des dispositions du règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission qui doivent être mises en œuvre par des actes délégués, en vertu de la délégation prévue à l'article 75, paragraphe 2, à l'article 79, à l'article 86, point a), et à l'article 89 du règlement OCM. Ces dispositions concernent les critères de classification, les exigences en matière de marquage et d'emballage, le type d'élevage et le mode de production, la conservation et la manipulation, l'utilisation de mentions réservées facultatives, les niveaux de tolérance et les conditions d'importation et d'exportation.

Le règlement délégué s'appuie sur le cadre juridique existant et apporte certaines modifications, en intégrant notamment les préoccupations relatives à la durabilité et les nouvelles attentes des consommateurs.

En comparaison avec le cadre juridique actuellement applicable, le présent acte délégué introduit les principales modifications suivantes:

- Clarification du champ d'application, circonscrit aux produits à base de viande de volaille énumérés à l'article 2 du présent règlement;
- Ajout de la définition de nouveaux produits et adaptation des définitions existantes pour garantir la transparence des transactions entre entreprises et prendre en considération les attentes des consommateurs;
- Simplification des exigences en matière d'étiquetage et de présentation de la viande de volaille;
- Acceptation de l'utilisation de termes autres que ceux actuellement énumérés dans le règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission, afin de couvrir différentes méthodes d'élevage présentant des caractéristiques de durabilité;
- Alignement des règles relatives au marquage «élevé en plein air» sur celles applicables aux œufs lorsque les oiseaux ne peuvent accéder à un parcours extérieur en vertu de la législation de l'Union.

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 6.10.2025

complétant le règlement (UE) n° 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) n° 543/2008

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 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) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil³, 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»⁴, 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) n° 1308/2013 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil⁵. La partie II, titre II, chapitre I, section 1, du règlement (UE) n° 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) 2025/XXX de la Commission⁶ [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101]

³ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁴ COM(2020) 381 final.

⁵ Règlement (CE) n° 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>).

⁶ Règlement d’exécution (UE) 2025/XXX de la Commission [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101] portant modalités d’application des règlements (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille. (JO L [...], [...], p. [...], ELI: [...]).

remplacent le règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission⁷, 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.
- (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.

⁷ Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 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>).

- (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) n° 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) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil⁸.

Aux fins du présent règlement, les produits visés à l'article 75, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101] 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);

(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);

⁸ Règlement (UE) n° 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) n° 1924/2006 et (CE) n° 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) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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'accoureur 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 17065⁹, 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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101], ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables définies à l'annexe VII du présent règlement.
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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101], 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;

⁹ ISO/IEC 17065:2012 Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services.

- (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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101], 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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101]. Le comité visé à l'article 229, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 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) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101]. 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) n° 543/2008 est abrogé.

Les références faites au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et au règlement d'exécution (UE) 2025/XXX [OP: veuillez insérer la référence à C(2025) 8101], 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 6.10.2025

Par la Commission

La présidente

Ursula VON DER LEYEN