Règlement Technique TR EEU 051/2021

Note de l'IZPI !
Pour les modalités d'entrée en vigueur, voir les points 2 et 4.

Conformément à l'article 52 du Traité sur l'Union économique eurasiatique du 29 mai 2014 et au point 29 de l'annexe n° 1 au Règlement de travail de la Commission économique eurasiatique, approuvé par la décision du Conseil économique eurasiatique suprême du 23 décembre 2014 n° 98, le Conseil de la Commission économique eurasiatique **a décidé :**

1. D'adopter le règlement technique ci-joint de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité de la viande de volaille et des produits de sa transformation » (RT UEEA 051/2021) (ci-après – le règlement technique).

2. D'établir que le règlement technique entre en vigueur le 1er janvier 2023, à l'exception :

a) du deuxième alinéa du point 21, qui entre en vigueur après l'élaboration des normes inter-États (régionales) correspondantes contenant les règles et méthodes d'analyses (d'essais) et de mesures, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution de l'exigence susmentionnée, et leur inscription sur la liste des normes définie par le point 4 du Protocole sur la réglementation technique dans le cadre de l'Union économique eurasiatique (annexe n° 9 au Traité sur l'Union économique eurasiatique du 29 mai 2014) (ci-après – le Protocole) ;

b) du deuxième alinéa du point 57, qui entre en vigueur après l'élaboration de la norme inter-États (régionale) correspondante contenant les règles et méthodes d'analyses (d'essais) et de mesures, y compris les

règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution de l'exigence susmentionnée, et son inscription sur la liste des normes définie par le point 4 du Protocole ;

c) du deuxième alinéa du sous-point « c » du point 104, qui entre en vigueur après l'élaboration des normes inter-États (régionales) correspondantes et leur inscription sur la liste des normes définie par le point 4 du Protocole.

3. De demander au Gouvernement de la Fédération de Russie d'assurer :

a) au plus tard 24 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente décision, conjointement avec les gouvernements des autres États membres de l'Union économique eurasiatique et compte tenu du deuxième alinéa du point 41 de la Procédure d'élaboration, d'adoption, de modification et d'abrogation des règlements techniques de l'Union économique eurasiatique, approuvée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 20 juin 2012 n° 48, la préparation, en vue de son adoption selon la procédure établie, d'un projet de modifications du règlement technique visant à le compléter par des dispositions relatives à la classification des différents types de produits à base de viande de volaille (à l'exception des conserves de viande (d'abats) de volaille) en fonction de la fraction massique des ingrédients carnés (produits carnés, produits contenant de la viande, produits viande-légumes, produits légumes-viande) ;

b) au plus tard 24 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente décision, la préparation d'une norme inter-États (régionale) contenant les règles et méthodes de classification des produits à base de viande de volaille comme produits carnés, contenant de la viande, viande-légumes ou légumes-viande ;

c) la préparation, selon la procédure établie, de modifications du règlement technique visant à actualiser la limite maximale de résidus

(LMR) du médicament vétérinaire « doxycycline » dans la viande de volaille ainsi que les niveaux admissibles des indicateurs de valeur nutritionnelle « protéines » et « matières grasses » pour les conserves de viande de volaille destinées à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans (si nécessaire), sur la base d'une justification scientifique.

4. La présente décision entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle.

Membres du Conseil de la Commission économique eurasiatique :				
Pour la République d'Arménie	**Pour la République du Bélarus**	**Pour la République du Kazakhstan**	**Pour la République kirghize**	**Pour la Fédération de Russie**
M. Grigorian	**I. Petrichenko**	**A. Smaïlov**	**A. Kojochev**	**A. Overtchouk**

ADOPTÉ
par la décision du Conseil
de la Commission économique eurasiatique
du 29 octobre 2021 n° 110

Règlement technique de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité de la viande de volaille et des produits de sa transformation » (RT UEEA 051/2021)

I. Domaine d'application

1. Le présent règlement technique établit des exigences obligatoires pour l'application et l'exécution sur le territoire douanier de l'Union économique eurasiatique (ci-après – l'Union) relatives aux produits d'abattage de volailles d'élevage et aux produits de leur transformation mis sur le marché sur le territoire douanier de l'Union, des exigences relatives aux processus de leur production, de leur stockage, de leur transport (acheminement), de leur commercialisation et de leur élimination, ainsi que des exigences relatives à l'étiquetage et à l'emballage des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation afin d'assurer leur libre circulation.

2. Si d'autres règlements techniques de l'Union (Union douanière) ont été adoptés pour les produits d'abattage de volaille et les produits de leur transformation et établissent des exigences de sécurité à leur égard, des exigences relatives aux processus de leur production, de leur stockage, de leur transport (acheminement), de leur commercialisation et de leur élimination, ainsi que des exigences relatives à l'étiquetage et à l'emballage, les produits d'abattage de volaille et les produits de leur transformation, les processus de leur production, de leur stockage, de leur transport (acheminement), de leur commercialisation et de leur élimination, ainsi que leur étiquetage et leur emballage doivent satisfaire aux exigences de ces autres règlements techniques de l'Union (règlements techniques de l'Union douanière) qui leur sont applicables.

3. Le présent règlement technique a été élaboré aux fins de la protection de la vie et de la santé humaines, de l'environnement, de la vie et (ou) de la santé des animaux, ainsi que de la prévention des pratiques de nature à

induire en erreur les consommateurs (acquéreurs).

4. Les objets de la réglementation technique du présent règlement technique sont :

a) les produits d'abattage de volailles d'élevage et les produits de leur transformation :

viande de volaille ;

abats de volaille ;

graisses alimentaires de volaille (graisse brute, graisse fondue) ;

viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) ;

os de volaille alimentaire et produits de sa transformation ;

peau de volaille ;

matières premières de volaille contenant du collagène et produits de leur transformation ;

produits semi-finis à base de viande (d'abats) de volaille ;

produits culinaires à base de viande (d'abats) de volaille ;

produits de charcuterie à base de viande (d'abats) de volaille ;

produits de viande (d'abats) de volaille ;

conserves de viande (d'abats) de volaille ;

produits secs à base de viande de volaille ;

protéine de volaille alimentaire sèche et produits à base de celle-ci ;

bouillons ;

produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile ;

produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile ;

b) les processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation.

5. Le présent règlement technique ne s'applique pas :

a) aux produits d'abattage de volaille et aux produits de leur transformation fabriqués par des particuliers à domicile et (ou) dans des exploitations auxiliaires personnelles, ni aux processus de production, de stockage, de transport (acheminement) et d'élimination des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation destinés exclusivement à la consommation personnelle et non destinés à la mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union ;

b) aux produits alimentaires spécialisés (à l'exception des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation destinés à l'alimentation infantile) ;

c) aux denrées alimentaires dans lesquelles, conformément à la recette, la masse totale des produits d'abattage et des produits carnés représente 50 pour cent ou dépasse la masse des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation ;

d) aux additifs alimentaires et aux compléments alimentaires biologiquement actifs, aux médicaments, aux aliments pour animaux et aux produits non destinés à des fins alimentaires, fabriqués avec utilisation ou à base de produits d'abattage de volaille et de produits de leur transformation ;

e) aux denrées alimentaires des établissements de restauration (restauration collective), fabriquées avec utilisation ou à base de produits

d'abattage de volaille et de produits de leur transformation et destinées à être vendues dans le cadre de la prestation de services, ni aux processus de commercialisation de ces produits ;

f) aux denrées alimentaires dans lesquelles, conformément à la recette, la teneur en ingrédients à base de viande de volaille est inférieure à 5 pour cent.

II. Notions principales

6. Aux fins de l'application du présent règlement technique, sont utilisées les notions établies par le Protocole sur la réglementation technique au sein de l'Union économique eurasiatique (annexe n° 9 au Traité sur l'Union économique eurasiatique du 29 mai 2014), par les règlements techniques de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011), adopté par la décision de la Commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 880, « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011), adopté par la décision de la Commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 881, « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2011), adopté par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 20 juin 2012 n° 58, « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011), adopté par la décision de la Commission de l'Union douanière du 16 août 2011 n° 769, ainsi que les notions suivantes :

« protéine de volaille alimentaire sèche » – produit sec à base de viande de volaille, obtenu par hydrolyse enzymatique de carcasses de volaille, d'abats, d'os issus du désossage des carcasses de volaille et de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM), et destiné à être utilisé comme ingrédient dans la fabrication de denrées alimentaires ;

« bouillon » – produit de transformation des produits d'abattage de volaille, fabriqué par cuisson ou hydrolyse, avec ou sans ajout

d'ingrédients non carnés, suivie d'une séparation, d'une concentration ou d'un épaississement de la phase liquide et (ou) d'un séchage (ou sans séchage) ;

« saisie vétérinaire » – produit d'abattage de volaille déclaré impropre à un usage alimentaire à l'issue de l'expertise vétérinaire et sanitaire ;

« jambon de volaille » – produit fabriqué à partir de morceaux de viande de volaille désossée, soumis à une salaison (avec ou sans massage, avec ou sans maturation) et à une cuisson afin d'obtenir une structure monolithique et une consistance élastique dans le produit fini ;

« volaille adulte » – volaille dont le bréchet du sternum est ossifié et dur ;

« conserves homogénéisées de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – conserves de viande de volaille pour l'alimentation infantile, destinées à l'alimentation des enfants à partir de 6 mois, contenant au moins 80 pour cent de particules d'une taille allant jusqu'à 0,3 mm et au plus 20 pour cent de particules d'une taille allant jusqu'à 0,4 mm ;

« graisse brute de volaille » – produit d'abattage de volaille obtenu par le traitement de la volaille et des abats de volaille (gésiers) et (ou) par la découpe des carcasses de volaille, constitué de tissu adipeux ;

« aspic » – préparation culinaire cuite à base d'ingrédients de viande (d'abats) de volaille traités thermiquement, avec incorporation d'ingrédients non carnés, disposés en couches et recouverts de bouillon concentré et (ou) d'une solution de substances gélifiantes dans une proportion allant jusqu'à 50 pour cent, formant une gelée ferme au refroidissement ;

« produits congelés issus de la transformation des produits d'abattage de volaille », « produits congelés à base de viande de volaille » – produits issus de la transformation des produits d'abattage de volaille, soumis à un traitement par le froid jusqu'à une température, en tout point de mesure

du produit, ne dépassant pas moins 12 °C pour les produits semi-finis, la graisse fondue et les produits de transformation des matières premières de volaille contenant du collagène, et ne dépassant pas moins 8 °C pour les autres produits (par exemple, les produits de charcuterie et les produits culinaires, c'est-à-dire les produits finis) ;

« viande (abats, graisse brute, peau, os (résidu osseux), viande séparée mécaniquement, matières premières contenant du collagène) de volaille congelée » – matière première carnée alimentaire qui conserve, pendant toute la durée suivant le traitement par le froid et jusqu'à son utilisation, une température ne dépassant pas moins 12 °C en tout point de mesure du produit ;

« fromage de tête » – produit de saucisserie de structure hétérogène, fabriqué à partir de morceaux d'ingrédients carnés et non carnés traités thermiquement ;

« peau de volaille » – produit d'abattage de volaille obtenu par séparation du revêtement cutané de la carcasse de volaille éviscérée ou de ses découpes ;

« produit de saucisserie cuit à base de viande (d'abats) de volaille » – produit de saucisserie à base de viande (d'abats) de volaille, soumis lors de sa fabrication à un repos, à un séchage préalable, à un rôtissage, puis à une cuisson. Le produit de saucisserie cuit à base de viande (d'abats) de volaille peut être fabriqué selon une technologie prévoyant la combinaison ou la suppression de certaines étapes ;

« produit de saucisserie cuit-fumé à base de viande de volaille » – produit de saucisserie à base de viande de volaille, soumis lors de sa fabrication à un repos, à un fumage préalable, à une cuisson, à un fumage à chaud complémentaire et à un séchage. Le produit de saucisserie cuit-fumé à base de viande de volaille peut être fabriqué selon une technologie excluant l'étape de fumage préalable ;

« produit de saucisserie à base de viande (d'abats) de volaille » – denrée alimentaire à base de viande (d'abats) de volaille, prête à consommer, de forme et (ou) de dimensions établies, avec ou sans enveloppe, fabriquée à partir de chair à saucisse et (ou) de viande (d'abats) de volaille selon une technologie déterminée ;

« produit de saucisserie mi-fumé à base de viande de volaille » – produit de saucisserie à base de viande de volaille, soumis lors de sa fabrication à un repos, à un rôtissage, à une cuisson, à un fumage à chaud et, si nécessaire, à un séchage. Le produit de saucisserie mi-fumé à base de viande de volaille peut être fabriqué selon une technologie prévoyant la combinaison de certaines étapes ;

« produit de saucisserie à base d'abattis » – produit de saucisserie cuit à base d'abattis de volaille, avec ajout d'ingrédients carnés et non carnés ;

« produit de saucisserie cru séché à base de viande de volaille » – produit de saucisserie à base de viande de volaille, soumis au cours de sa fabrication à un repos et (ou) à une fermentation, ainsi qu'à un séchage ;

« produit de saucisserie cru fumé à base de viande de volaille » – produit de saucisserie à base de viande de volaille, soumis lors de sa fabrication à un repos et (ou) à une fermentation (avec ou sans utilisation de cultures starter), à un fumage à froid et à un séchage ;

« chair à saucisse à base de viande (d'abats) de volaille » – produit à base de viande de volaille destiné à la fabrication de produits de charcuterie, constitué d'un mélange de viande (d'abats) de volaille désossée et d'autres ingrédients carnés et non carnés de différents degrés de hachage (jusqu'au hachage fin inclus), ayant subi un traitement technologique et utilisés dans les quantités fixées par la recette ;

« conserves de type jambon à base de viande de volaille » – conserves de viande de volaille fabriquées à partir de viande de volaille désossée en

morceaux, soumise à un maintien en salaison ;

« conserves de viande de volaille dans leur propre jus » – conserves de viande de volaille fabriquées à partir de viande de volaille avec os, avec ajout d'épices et de sel de table ;

« conserves de viande de volaille (viande-légumes et légumes-viande à base de viande de volaille) pour l'alimentation infantile » – produits à base de viande de volaille en emballage de vente hermétiquement fermé, soumis à une stérilisation, sous forme homogénéisée, en purée, grossièrement hachée ou en morceaux, ou sous forme de produits de forme sphérique ou cylindrique (formés), fabriqués à partir de matières premières destinées à l'alimentation infantile (viande de volaille, abattis (foie, cœur) de volaille), conformément aux exigences établies en matière de composition, de valeur nutritionnelle et de sécurité, avec ou sans ingrédients non carnés, avec une fraction massique d'ingrédients carnés de 18 à 40 pour cent pour les conserves viande-légumes et de 5 à 18 pour cent pour les conserves légumes-viande. Les conserves de viande de volaille (viande-légumes et légumes-viande à base de viande de volaille) pour l'alimentation infantile sont utilisées pour l'alimentation des enfants à partir de 6 mois, selon le degré de hachage (homogénéisées – à partir de 6 mois, en purée – à partir de 8 mois, grossièrement hachées – à partir de 9 mois, formées – à partir de 1 an, en morceaux – à partir d'un an et demi) ;

« conserves de viande (d'abats) de volaille » – produits à base de viande (d'abats) de volaille en récipient de vente hermétiquement fermé, soumis à une stérilisation ou à une pasteurisation afin de garantir la sécurité microbiologique et l'absence de microflore pathogène viable, aptes à une conservation de longue durée, et dont la recette comporte une fraction massique de viande de volaille et (ou) d'abats d'au moins 60 pour cent ;

« conserves de viande (d'abats) de volaille en gelée » – conserves de viande (d'abats) de volaille fabriquées avec utilisation de composants

gélifiants ;

« conserves de viande (d'abats) de volaille en sauce » – conserves de viande (d'abats) de volaille fabriquées à partir de viande de volaille désossée en morceaux ou de viande de volaille avec os, avec ajout de sauce conformément à la recette établie ;

« conserves de type pâté à base de viande (d'abats) de volaille » – conserves de viande (d'abats) de volaille de consistance tartinable, fabriquées avec ajout d'ingrédients conformément à la recette établie ;

« conserves de viande hachée à base de viande (d'abats) de volaille » – conserves de viande (d'abats) de volaille fabriquées à partir de chair à saucisse à base de viande (d'abats) de volaille ;

« résidu osseux » – produit d'abattage de volaille sous forme d'os de volaille alimentaire broyé comportant des tissus mous, obtenu lors du désossage mécanique par séparation des carcasses de volaille et (ou) de leurs découpes, et destiné à une transformation industrielle ultérieure pour la production de denrées alimentaires ou utilisé comme aliment pour animaux ;

« os de volaille alimentaire » – produit d'abattage de volaille sous forme d'os cru, obtenu par le désossage de la carcasse éviscérée et (ou) de ses découpes, constitué d'os entier ou broyé comportant des restes de tissus mous adhérents, et destiné à la production de denrées alimentaires ;

« conserves grossièrement hachées de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – conserves pour l'alimentation infantile à base de viande de volaille et d'abattis (foie, cœur) de volaille, destinées à l'alimentation des enfants à partir de 9 mois, contenant au moins 80 pour cent de particules d'une taille allant jusqu'à 3 mm et au plus 20 pour cent de particules d'une taille allant jusqu'à 5 mm ;

« préparation culinaire cuite par ébullition à base de viande (d'abats) de volaille » – préparation culinaire cuite à base de viande (d'abats) de volaille, soumise lors de sa fabrication à un traitement thermique comprenant un séchage préalable, un rôtissage et une cuisson à l'eau, ou uniquement une cuisson à l'eau ;

« préparation culinaire cuite par friture à base de viande (d'abats) de volaille » – préparation culinaire cuite à base de viande (d'abats) de volaille, soumise lors de sa fabrication à une friture ;

« préparation culinaire cuite au four à base de viande (d'abats) de volaille » – préparation culinaire cuite à base de viande (d'abats) de volaille, soumise lors de sa fabrication à un traitement thermique comprenant un séchage préalable, un rôtissage et une cuisson au four, ou uniquement une cuisson au four ;

« préparation culinaire cuite à base de viande (d'abats) de volaille » – produit à base de viande (d'abats) de volaille, soumis lors de sa fabrication à un traitement thermique jusqu'à cuisson culinaire complète, suivi d'un refroidissement ou d'une congélation. Les produits culinaires à base de viande (d'abats) de volaille se répartissent en produits cuits par ébullition, cuits par friture et cuits au four ;

« produit culinaire semi-fini à base de viande (d'abats) de volaille » – produit culinaire à base de viande (d'abats) de volaille, ou combinaison de tels produits, ayant subi une ou plusieurs étapes de traitement culinaire sans avoir été amené à l'état prêt à consommer ;

« produit culinaire à base de viande (d'abats) de volaille » – denrée alimentaire à base de viande (d'abats) de volaille, constituant un produit culinaire semi-fini à base de viande (d'abats) de volaille ou une préparation culinaire cuite à base de viande (d'abats) de volaille. Les produits culinaires à base de viande (d'abats) de volaille peuvent être en morceaux (y compris sous forme de carcasses entières) ou hachés, avec

ou sans enveloppe, panure, enrobage, marinade ou sauce, farcis ou formés ;

« produit semi-fini en morceaux à base de viande de volaille » – produit semi-fini à base de viande de volaille, fabriqué sous forme de carcasse ou de découpes de carcasse (avec os et (ou) désossées) ;

« conserves en morceaux de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – conserves de viande de volaille pour l'alimentation infantile, destinées à l'alimentation des enfants à partir de l'âge d'un an et demi, fabriquées à partir de viande de volaille et d'ingrédients non carnés découpés en morceaux d'une masse d'au moins 30 g, dans leur propre jus, en sauce, en bouillon ou en gelée ;

« jeunes volailles » – jeunes volailles élevées pour la production de viande dans des délais déterminés, dont le bréchet du sternum n'est pas ossifié (cartilagineux) ;

« ingrédient carné » – composant de la recette d'un produit alimentaire qui est un produit d'abattage d'animaux, y compris de volailles, ou un produit obtenu par la transformation de produits d'abattage d'animaux, y compris de volailles ;

« viande de volaille » – produit d'abattage de volaille sous forme de carcasses et de leurs découpes ;

« viande de volaille désossée » – produits à base de viande de volaille sous forme de morceaux de forme quelconque, de tailles et de masses diverses, constitués d'un ensemble de tissus musculaire, conjonctif et adipeux, avec ou sans peau ;

« viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) » – produit d'abattage de volaille obtenu par désossage par séparation mécanique de la carcasse de volaille éviscérée ou de ses parties, y compris des cous ou des os, avec des restes de tissu charnu d'au moins 30 pour cent, constitué de tissus

musculaire, adipeux et conjonctif broyés, avec une taille et une fraction massique normalisées des inclusions osseuses ;

« viande de volaille lyophilisée » – produit sec à base de viande de volaille, obtenu par élimination de l'humidité en la transformant en vapeur directement à partir de l'état congelé ;

« conserves viande-légumes à base de viande (d'abats) de volaille » – conserves de viande et (ou) d'abats de volaille fabriquées avec des ingrédients d'origine végétale, dont la recette comporte une fraction massique de viande et (ou) d'abats de volaille de 30 à 60 pour cent inclus ;

« ingrédient non carné » – composant de la recette d'un produit alimentaire qui n'est ni un produit d'abattage ni un produit obtenu par la transformation de produits d'abattage ;

« désossage de la viande de volaille » – séparation de la partie charnue des os de la carcasse de volaille éviscérée ou de ses parties ;

« assainissement » – procédé de traitement des produits d'abattage de volaille admis par les autorités de contrôle (surveillance) vétérinaire d'État à une utilisation avec restrictions. Il est réalisé sous le contrôle d'un spécialiste vétérinaire afin de rendre ces produits conformes aux exigences du présent règlement technique ;

« étourdissement des volailles » – action ciblée exercée sur l'organisme de la volaille avant l'abattage afin de limiter temporairement sa capacité de mouvement tout en maintenant l'activité cardiaque ;

« produits réfrigérés issus de la transformation des produits d'abattage de volaille », « produits réfrigérés à base de viande de volaille » – produits issus de la transformation des produits d'abattage de volaille, refroidis jusqu'à une température, en tout point de mesure, de moins 1 °C à 4 °C pour les produits semi-finis, de 0 °C à 15 °C pour les produits crus séchés

et crus fumés et de 0 °C à 6 °C pour les autres produits ;

« viande de volaille séparée mécaniquement réfrigérée » – viande de volaille séparée mécaniquement soumise à un traitement par le froid jusqu'à une température, en tout point de mesure du produit, de moins 2 °C à 0 °C ;

« viande (abats, graisse brute, matières premières contenant du collagène, os alimentaire, peau) de volaille réfrigérée » – viande (abats, graisse brute, matières premières contenant du collagène, os alimentaire, peau) de volaille soumise à un traitement par le froid jusqu'à une température, en tout point de mesure du produit, de moins 1 °C à 4 °C ;

« résidu osseux réfrigéré », « os de volaille alimentaire réfrigéré » – résidu osseux soumis à un traitement par le froid jusqu'à une température, en tout point de mesure du produit, de moins 2 °C à 0 °C pour le résidu osseux et de moins 1 °C à 4 °C pour les autres produits d'abattage ;

« lot de produits d'abattage de volaille » – toute quantité de produits d'abattage de volaille présentant les caractéristiques suivantes : une même espèce (pour les carcasses de volailles et leurs découpes, un même mode de traitement), une même dénomination, un emballage identique et un même état thermique. Ces produits sont produits (fabriqués) par un même fabricant, dans un même établissement, au cours d'une période déterminée, selon une même norme régionale (interétatique) ou nationale, et (ou) une norme d'entreprise, et (ou) d'autres documents du fabricant. Ils sont accompagnés de documents d'accompagnement assurant la traçabilité des denrées alimentaires ;

« lot de produits à base de viande (d'abats) de volaille » – toute quantité de denrées alimentaires de composition et de qualité homogènes (par exemple, produits semi-finis, produits de charcuterie et produits culinaires, etc.), obtenues par la transformation (le traitement) des produits d'abattage de volailles d'élevage, avec ou sans utilisation d'ingrédients

d'origine animale, végétale, minérale, microbiologique ou artificielle et de produits de l'aquaculture, et destinées à des fins alimentaires. Ces denrées sont d'une même espèce et d'une même dénomination, d'un même état thermique et d'une même date de production. Elles sont fabriquées dans un même établissement selon une même norme régionale (interétatique) ou nationale, et (ou) une norme d'entreprise, et (ou) d'autres documents. Elles sont présentées simultanément à la livraison-réception et accompagnées de documents d'accompagnement assurant la traçabilité des denrées alimentaires ;

« lot de volailles destinées à l'abattage » – quantité déterminée de volailles provenant d'un même poulailler et envoyées en une seule fois à l'abattage. Ces volailles sont d'une même espèce et d'un même groupe d'âge. Elles ont été élevées dans un même établissement, selon une technologie de même type, au cours d'une période déterminée. Elles sont livrées par un même moyen de transport, présentées simultanément à la livraison-réception et accompagnées d'un certificat vétérinaire ;

« petites saucisses pasteurisées à base de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – produits de charcuterie pour l'alimentation infantile à base de viande de volaille et d'abattis (foie, cœur) de volaille, destinés à l'alimentation des enfants à partir de 1,5 an. Ils sont fabriqués à partir de chair à saucisse moulée dans un boyau d'un diamètre maximal de 24 mm et soumise à un traitement thermique jusqu'à être prête à la consommation, puis pasteurisés dans un emballage hermétique ;

« conserves pasteurisées de viande de volaille » – conserves de viande de volaille soumises, au cours de la fabrication, à un chauffage à une température inférieure à 100 °C. Elles sont conformes aux exigences de stérilité commerciale fixées par le présent règlement technique pour les conserves pasteurisées, et leurs conditions de stockage assurent leur stabilité microbiologique ;

« pâté » – préparation culinaire cuite à base d'ingrédients crus et (ou) traités thermiquement, de consistance plastique, soumise lors de la fabrication à un traitement thermique jusqu'à cuisson complète ;

« graisse de volaille fondue alimentaire » – graisse obtenue par la fonte de la graisse brute de volaille ;

« produits de charcuterie mi-fumés à base de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – produits de charcuterie mi-fumés à base de viande de volaille, destinés à l'alimentation des enfants à partir de 6 ans ;

« produit semi-fini à base de viande de volaille pour l'alimentation infantile » – produit semi-fini à base de viande de volaille destiné à l'alimentation des enfants à partir de 1,5 an ;

« produit semi-fini à base de viande (d'abats) de volaille » – produits à base de viande et (ou) d'abats de volaille, fabriqués à partir de viande de volaille avec os ou de viande de volaille désossée, en morceaux, sous forme hachée ou en combinant les deux, avec ou sans ajout d'ingrédients non carnés, et préparés pour un traitement thermique ultérieur ;

« abattis de volaille » – abats de volaille (organes internes de la volaille : foie, cœur et gésier parés) ;

« carcasse de volaille éviscérée », « carcasse » – produit d'abattage de volaille destiné à des fins alimentaires, obtenu par étourdissement, saignée, plumaison et retrait des organes internes, de la tête, du cou et des pattes de la volaille ;

« produit cuit-rôti au four de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à un pré-séchage, un rissolage, une cuisson à l'eau et une cuisson au four, ou bien à une cuisson à l'eau et une cuisson au four ;

« produit cuit-fumé (fumé-cuit) de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à un fumage préalable, une cuisson à l'eau et un fumage complémentaire ;

« produit cuit-desséché de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille blanchie (cuite), soumis lors de la fabrication à une déshydratation par méthode physique, avec une fraction massique résiduelle d'humidité de 10 à 30 pour cent ;

« produit en gelée de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille fabriqué à partir d'une solution de gélatine ou d'autres gélifiants, avec incorporation d'ingrédients carnés et non carnés préparés technologiquement. Il est moulé dans un boyau ou un moule, avec ou sans traitement thermique ultérieur jusqu'à être prêt à la consommation ;

« produit séché-affiné de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à une fermentation, avec ou sans cultures starter, et à un séchage partiel lent qui préserve une consistance souple et élastique ;

« produit de viande (d'abats) de volaille » – produits à base de viande de volaille, fabriqués à partir de carcasses éviscérées et (ou) de découpes de carcasse (avec ou sans os), et (ou) de viande désossée et hachée, et (ou) d'abats de volaille, avec incorporation d'ingrédients non carnés. Ils sont soumis à une salaison et à un traitement thermique, ou uniquement à une salaison, jusqu'à être prêts à la consommation. Les produits de viande (d'abats) de volaille peuvent être crus salés, salés, fumés, fumés-rôtis au four, cuits-rôtis au four, cuits-fumés, crus fumés, crus séchés, séchés-affinés, desséchés, cuits-desséchés, etc. ;

« produit fumé-rôti au four de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à un pré-séchage, un fumage, une cuisson à l'eau et une cuisson au four ;

« produit fumé de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à une salaison, un fumage et un séchage, ou uniquement à une salaison et un fumage ;

« produit à base de protéine de volaille » – produit à préparation rapide, prêt à la consommation, d'une teneur en protéine de volaille d'au moins 2 pour cent par portion, avec ajout d'ingrédients non carnés (soupes et plats principaux à préparation rapide, bouillies de céréales) ;

« produit de transformation des os de volaille alimentaires » – produits à base de viande de volaille obtenus par la transformation des os et du résidu osseux, comprenant l'os dégraissé et l'hydrolysat osseux ;

« produit de transformation des matières premières de volaille contenant du collagène » – produits à base de viande de volaille obtenus par le traitement technologique des matières premières de volaille contenant du collagène, avec ou sans concentration et (ou) séchage ultérieurs ;

« produit sec à base de viande de volaille » – produits à base de viande de volaille fabriqués par déshydratation par méthode physique jusqu'à une fraction massique résiduelle d'humidité ne dépassant pas 8 pour cent ;

« produit desséché de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à une déshydratation par méthode physique, avec une fraction massique résiduelle d'humidité allant jusqu'à 30 pour cent ;

« produit cru séché de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats, à l'exception du foie) de volaille soumis lors de la fabrication à une fermentation (avec ou sans cultures starter) et à un séchage ;

« produit cru fumé de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à une fermentation (avec ou sans cultures starter), à un fumage à froid et à un séchage ;

« produit cru salé de viande (d'abats) de volaille » – produit de viande (d'abats) de volaille soumis lors de la fabrication à une salaison, une maturation et un séchage, ou uniquement à une salaison et une maturation ;

« produit d'abattage de volaille » – denrées alimentaires non transformées d'origine animale, obtenues par l'abattage industriel de volailles d'élevage et destinées à une transformation (un traitement) ultérieure et (ou) à la commercialisation (carcasses éviscérées et découpes de carcasses de volaille, graisse brute, peau, abats parés, viande de volaille séparée mécaniquement, viande de volaille désossée, os de volaille, matières premières de volaille contenant du collagène) ;

« produit d'abattage de volaille destiné à l'alimentation infantile » – produit d'abattage de volaille destiné à la production de produits pour l'alimentation infantile ;

« produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile » – produits à base de viande de volaille et d'abattis (foie, cœur) de volaille, destinés à l'alimentation infantile (des enfants en bas âge (de 6 mois à 3 ans), des enfants d'âge préscolaire (de 3 à 6 ans) et des enfants d'âge scolaire (à partir de 6 ans)), répondant aux besoins physiologiques correspondants de l'organisme de l'enfant ;

« produits issus de la transformation des produits d'abattage de volaille », « produits à base de viande de volaille » – denrées alimentaires (par exemple, produits semi-finis, produits de charcuterie, produits culinaires, etc.) obtenues par transformation (traitement) des produits d'abattage de volailles d'élevage, avec ou sans utilisation d'ingrédients d'origine animale, végétale, minérale, microbiologique ou artificielle et d'objets de l'aquaculture ;

« volailles destinées à l'abattage » – volailles d'élevage destinées à l'abattage et à la transformation ;

« conserves en purée à base de viande de volaille destinées à l'alimentation infantile » – conserves contenant au moins 80 pour cent de particules d'une taille maximale de 1,5 mm et au plus 20 pour cent de particules d'une taille maximale de 3 mm, destinées à l'alimentation des enfants à partir de 8 mois ;

« découpe de la carcasse de volaille » – division de la carcasse de volaille en découpes, compte tenu de la disposition anatomique des muscles et des os qu'elles contiennent, selon un schéma établi d'obtention de denrées alimentaires ;

« viande de volaille décongelée » – viande de volaille congelée, réchauffée jusqu'à une température comprise entre moins 1 °C et 4 °C en tout point de mesure ;

« conserves légumes-viande à base de viande (d'abats) de volaille » – conserves de viande et/ou d'abats de volaille, fabriquées avec des ingrédients d'origine végétale, dont la recette comporte une fraction massique de viande et/ou d'abats de volaille comprise entre 5 et 30 pour cent inclus ;

« jeunes volailles de renouvellement » – jeunes volailles élevées pour la production de viande ou pour le remplacement (renouvellement) du cheptel adulte ;

« produit semi-fini haché à base de viande (d'abats) de volaille » – produit semi-fini de forme et de masse diverses à base de viande (d'abats) de volaille, fabriqué à partir de viande (d'abats) de volaille désossée et hachée, avec ou sans ajout d'autres ingrédients ;

« volailles d'élevage » – oiseaux (aquatiques ou terrestres) domestiqués et élevés par l'homme à des fins économiques, notamment pour la production de viande ;

« conserves stérilisées de viande de volaille » – conserves soumises, au cours de leur fabrication, à un chauffage à une température supérieure à 100 °C et conformes aux exigences de sécurité microbiologique établies par le présent règlement technique pour les conserves stérilisées ;

« aspic (stoudène) » – préparation culinaire cuite à base d'ingrédients ayant subi un traitement thermique, fabriquée avec ajout de bouillon et incorporation d'ingrédients non carnés, de consistance ferme à molle ;

« abats de volaille » – produits d'abattage de volaille obtenus par traitement technologique des organes internes, notamment des abattis (foie, cœur, gésier), ainsi que des crêtes, cous, têtes et pattes de volaille ;

« matières premières de volaille contenant du collagène » – produit d'abattage de volaille (pattes, extrémités des ailes, cartilages, os de volaille alimentaire) dont la composition comprend des tissus servant de source pour l'obtention de produits contenant du collagène ;

« traitement thermique des conserves de viande de volaille » – stérilisation des conserves de viande de volaille en récipients hermétiques selon les régimes établis dans les documents techniques du fabricant, en vue de détruire les micro-organismes pathogènes et toxinogènes et leurs spores, ou pasteurisation ;

« viande de volaille hachée » – produit semi-fini haché à base de viande de volaille désossée, à différents degrés de hachage, avec ou sans ajout d'autres ingrédients carnés et/ou non carnés ;

« conserves formées à base de viande de volaille destinées à l'alimentation infantile » – conserves de viande de volaille et/ou d'abattis (foie, cœur) de volaille, contenant des produits de forme sphérique ou cylindrique d'une taille de particules de 0,5 à 3 cm, avec ajout de bouillon ou de sauce, et destinées à l'alimentation des enfants à partir de 1 an ;

« gelée de viande (kholodets) » – préparation culinaire cuite à base d'ingrédients de viande (d'abats) de volaille ayant subi un traitement thermique, avec ou sans ingrédients non carnés, fabriquée avec ajout de bouillon et/ou de solution de gélifiants jusqu'à 100 pour cent, formant une gelée ferme au refroidissement ;

« découpe de volaille » – produit d'abattage de volaille obtenu par découpe de la carcasse de volaille éviscérée.

III. Règles d'identification des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

7. Aux fins du classement des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille parmi les objets de la réglementation technique auxquels s'applique le présent règlement technique, l'identification des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille est effectuée par le demandeur, les autorités de contrôle (surveillance) de l'État, les autorités chargées du contrôle douanier, les organismes d'évaluation de la conformité ainsi que les personnes intéressées, sans analyses (essais), par comparaison des dénominations des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille figurant dans l'étiquetage ou dans les documents d'accompagnement avec les dénominations des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille figurant au point 6 du présent règlement technique.

8. Afin d'établir la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille à leur dénomination, l'identification des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille est effectuée par comparaison de leur aspect et de leurs caractéristiques organoleptiques avec les caractéristiques définies par les normes figurant dans la liste des normes dont l'application sur une base volontaire assure le respect des exigences du présent règlement

technique, ou avec les caractéristiques définies par la documentation technique selon laquelle les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille ont été fabriqués.

9. Lorsque les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille ne peuvent pas être identifiés par leur dénomination sur la base des informations figurant dans l'étiquetage et dans les documents d'accompagnement, ni par les méthodes visuelle et organoleptique, l'identification est effectuée par la méthode analytique, qui établit la conformité des indicateurs physico-chimiques des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille aux caractéristiques suivantes :

a) caractéristiques définies pour ces produits par le présent règlement technique ;

b) caractéristiques indiquées dans les normes dont l'application sur une base volontaire assure le respect des exigences du présent règlement technique, établies par la liste des normes appliquées aux fins de l'évaluation de la conformité au présent règlement technique ;

c) caractéristiques indiquées dans la documentation technique selon laquelle les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille ont été fabriqués.

IV. Règles de circulation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille sur le territoire douanier de l'Union

10. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille sont mis sur le marché sur le territoire douanier de l'Union s'ils sont conformes au présent règlement technique ainsi qu'aux autres règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

11. Lors de leur circulation sur le territoire douanier de l'Union, les produits d'abattage de volaille sont accompagnés d'un certificat vétérinaire délivré par les autorités habilitées d'un État membre de l'Union (ci-après « État membre ») et des documents d'accompagnement.

Les produits à base de viande de volaille soumis au contrôle (surveillance) vétérinaire, importés de pays tiers ou produits sur le territoire douanier de l'Union, qui circulent entre les États membres sont accompagnés d'un certificat vétérinaire délivré par les autorités habilitées des États membres sans expertise vétérinaire et sanitaire, attestant le statut épizootique favorable des territoires officiellement indemnes de maladies contagieuses.

Chaque lot de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille soumis au contrôle (surveillance) vétérinaire est importé sur le territoire douanier de l'Union accompagné d'un certificat vétérinaire délivré par l'autorité compétente du pays d'expédition.

12. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille conformes aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, et ayant fait l'objet d'une évaluation de la conformité, portent la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union.

13. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille non conformes aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, et n'ayant pas fait l'objet d'une évaluation de la conformité, ne doivent pas porter la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union et ne sont admis ni à la mise sur le marché ni à la circulation sur le territoire douanier de l'Union.

14. La circulation sur le territoire douanier de l'Union des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille dont la durée de conservation a expiré est interdite.

V. Exigences de sécurité applicables aux produits d'abattage de volaille et aux produits à base de viande de volaille

15. Pour l'abattage et la transformation, sont utilisés les jeunes volailles d'élevage spécialement élevées pour la production de viande (poulets de chair, dindonneaux, oisons, canetons, pintadeaux, cailleteaux, autruchons), les jeunes volailles d'élevage de renouvellement de toutes espèces, y compris les poussins de souches ponte et chair, ainsi que les volailles d'élevage adultes (poules pondeuses, coqs, dindes, oies, canards, pintades, cailles, autruches).

16. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille en circulation sur le territoire douanier de l'Union doivent, lorsqu'ils sont utilisés conformément à leur destination, être sûrs pendant toute la durée de conservation établie.

17. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille doivent être conformes aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

18. Les normes microbiologiques de sécurité et les exigences hygiéniques de sécurité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille (y compris des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile) doivent être conformes aux normes et exigences figurant aux annexes n° 1 – 6 et aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

19. La présence de benzo(a)pyrène, de dioxines et de mycotoxines dans les produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile n'est pas admise.

Les produits à base de viande de volaille soumis à un fumage au cours de leur fabrication ne doivent pas contenir plus de 0,001 mg/kg de benzo(a)pyrène.

20. Les indicateurs physico-chimiques des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile doivent être conformes aux exigences figurant à l'annexe n° 7.

Les teneurs réelles en protéines et en matières grasses des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile ne doivent pas sortir des limites des niveaux admissibles fixés à l'annexe n° 7.

21. Les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) dans les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille doivent être conformes aux exigences établies par l'article 9^1 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

La présence de résidus de substances hormonales et à effet hormonal dans les produits d'abattage de volaille n'est pas admise.

Note de bas de page. Point 21 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).
22. Les ingrédients non carnés utilisés dans la production des produits à base de viande de volaille doivent être conformes aux exigences des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

VI. Exigences générales relatives aux processus de production des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

23. Les fabricants de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille sont tenus de mettre en œuvre leurs processus de production de manière à ce que les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille soient conformes aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

Les mandataires du fabricant de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille sont tenus de contrôler la conformité de leurs processus de production, ainsi que des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

Les vendeurs de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille sont tenus de contrôler la conformité de ces produits d'abattage de volaille et de ces produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, ainsi que l'état de leur emballage et leur durée de conservation.

24. Les établissements de production dans lesquels sont effectués l'abattage des volailles, la transformation (le traitement) des produits d'abattage de volaille et la production de produits à base de viande de volaille sont soumis à l'enregistrement d'État conformément au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

25. L'organisation des locaux de production dans lesquels est mis en œuvre le processus de production des produits d'abattage de volaille et

(ou) des produits à base de viande de volaille, l'équipement technologique et les ustensiles utilisés dans le processus de production des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, les conditions de stockage et d'évacuation des déchets issus de la production de ces produits, ainsi que l'eau utilisée dans leur processus de production, doivent être conformes aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

26. La traçabilité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille doit être assurée à toutes les étapes de leurs processus de production.

27. Les matériaux en contact avec les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille lors de leur production doivent être conformes aux exigences de sécurité applicables aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

28. Le stockage des matériaux d'emballage dans les locaux de production après la fin du poste de travail n'est pas autorisé.

Les matériaux d'emballage sont stockés dans un local séparé, sec et ventilé, équipé d'étagères et de rayonnages.

29. Le fabricant de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille est tenu de mettre en place les procédures nécessaires pour garantir la sécurité de leur production conformément au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

VII. Exigences relatives aux produits d'abattage de volaille et à leurs procédés de production

30. La production des produits d'abattage de volaille comprend les procédés suivants : mise à jeun avant abattage et préparation à

l'abattage, étourdissement, abattage, saignée, traitement thermique, plumaison, éviscération, traitement des abats, réfrigération, découpe des carcasses, emballage, congélation, entreposage, collecte des saisies vétérinaires et des déchets techniques.

La mise à jeun avant abattage consiste à maintenir les volailles sans aliment avant l'abattage, avec un libre accès à l'eau, pendant la durée fixée conformément aux exigences de l'annexe n° 9 (afin de vider le tractus gastro-intestinal de son contenu).

31. Le procédé de préparation des volailles à l'abattage doit être conforme aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

32. Sont admises à l'abattage à des fins alimentaires les volailles dont l'état de santé permet l'utilisation de leurs produits d'abattage à des fins alimentaires, conformément à la législation de l'État membre et aux actes constituant le droit de l'Union dans le domaine de l'application des mesures vétérinaires et sanitaires.

Les volailles arrivées dans l'établissement de production pour l'abattage font l'objet d'une inspection vétérinaire ante mortem conformément aux exigences vétérinaires et sanitaires établies par la législation de l'État membre et par les actes constituant le droit de l'Union dans le domaine de l'application des mesures vétérinaires et sanitaires.

33. Il est interdit :

a) d'envoyer à l'abattage des volailles dont le jabot et le tractus gastro-intestinal sont pleins ;

b) d'envoyer à l'abattage des volailles dont le plumage est souillé ou humide ;

c) d'envoyer à l'abattage des volailles non identifiées n'ayant pas fait l'objet de l'inspection vétérinaire ante mortem ;

d) de restituer aux livreurs les volailles malades, suspectes de maladie ou présentant des lésions traumatiques, ainsi que les cadavres de volailles découverts lors de la réception ;

e) de sortir du territoire de l'établissement de production les volailles arrivées pour l'abattage ;

f) d'envoyer à l'abattage des volailles dans un délai de 10 jours calendaires à compter de la date à laquelle elles ont reçu pour la dernière fois du poisson, des déchets de poisson et (ou) de la farine de poisson ;

g) d'envoyer à l'abattage des volailles dont l'élevage a fait appel à des antibiotiques, à des anthelminthiques et à d'autres médicaments à des fins thérapeutiques et (ou) prophylactiques, avant l'expiration des temps d'attente de ces médicaments indiqués dans leurs notices d'utilisation.

34. Le procédé d'élimination des déchets biologiques (cadavres de volailles, saisies vétérinaires, déchets d'abattoir) et des autres déchets issus de la transformation des matières premières alimentaires et non alimentaires d'origine animale doit être conforme aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

35. Si, lors de la réception et de l'inspection vétérinaire ante mortem, des volailles présentant des signes de maladie infectieuse sont détectées, l'ensemble du lot de volailles est immédiatement envoyé à l'abattoir sanitaire ou à l'abattage en fin de poste ou lors d'un poste distinct, sous le contrôle d'un spécialiste du service vétérinaire (séparément des volailles saines). Une fois l'abattage terminé, les locaux et les équipements doivent être désinfectés.

36. Le procédé d'abattage des volailles doit être conforme aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

37. Lors de l'abattage des volailles, l'identification des produits d'abattage de volaille doit être effectuée et leur traçabilité doit être assurée tout au long du processus technologique de leur production.

38. Lors de l'abattage des volailles, il convient d'assurer le respect des régimes des procédés technologiques d'abattage et l'application des techniques suivantes, qui excluent la contamination de la surface des carcasses de volaille :

a) l'immobilisation des volailles doit être réalisée au moyen de dispositifs assurant une limitation temporaire et la perte de leur capacité de mouvement, le cœur continuant à battre ;

b) l'abattage des volailles doit assurer leur saignée la plus complète possible ;

c) les régimes de traitement thermique des volailles doivent être choisis en fonction de leur espèce et ne doivent pas entraîner de lésions thermiques de la peau ;

d) l'opération technologique de plumaison doit assurer l'élimination complète du plumage de la carcasse de volaille et ne doit pas entraîner de lésions mécaniques de la peau ;

e) lors de l'opération technologique d'éviscération, il est interdit d'endommager le tractus gastro-intestinal des volailles et de laisser son contenu se répandre sur les carcasses et les équipements ;

f) avant l'expertise vétérinaire et sanitaire, il est interdit de séparer les organes internes de la carcasse de volaille d'une manière qui ne permet pas d'identifier la carcasse dont ils proviennent.

39. Les équipements et les instruments utilisés pour l'abattage des volailles doivent exclure toute possibilité de contamination des carcasses de volaille et des autres produits d'abattage de volaille.

40. Il convient de prévoir l'arrêt d'urgence de la ligne d'abattage des volailles depuis le poste de travail du spécialiste du service vétérinaire au moyen d'un dispositif technique (par exemple, un bouton « stop ») en cas de suspicion ou de détection de maladies particulièrement dangereuses des volailles.

41. Pour la collecte des saisies vétérinaires, on installe des goulottes ou des récipients spéciaux, ou l'on utilise un moyen de transport spécialement marqué, équipé de récipients en matériaux polymères pouvant être traités avec des désinfectants, de l'eau chaude et de la vapeur vive, ou en acier inoxydable, munis de couvercles hermétiques, qui empêchent tout accès non autorisé.

42. Les couteaux, ciseaux, fourchettes et autres instruments sont nettoyés et lavés au fur et à mesure de leur salissure, et au moins 1 fois par heure ; ils sont désinfectés à la fin du poste de travail et après tout contact avec des produits d'abattage de volaille contaminés ou avec des carcasses provenant de volailles malades ou suspectes de maladie.

Les bottes, tabliers, gants et manchettes caoutchoutées sont nettoyés, lavés et séchés chaque jour après la fin du travail.

Les travailleurs des ateliers de production se lavent et se désinfectent les mains avant le début du travail et après chaque pause, lors du passage d'une opération à une autre, ainsi qu'après tout contact avec des produits d'abattage de volaille contaminés ou avec des carcasses provenant de volailles malades ou suspectes de maladie. Après être allé aux toilettes, il faut se laver et se désinfecter les mains dans les toilettes, puis à nouveau au poste de travail (au retour dans l'atelier de production, avant de reprendre le travail).

43. À la fin du processus de réfrigération, la température en tout point de mesure de la carcasse de volaille doit être comprise entre moins 1 °C et 4 °C.

Afin de réduire le risque de contamination croisée des carcasses de volaille par des micro-organismes lors de la réfrigération à l'eau (par immersion) et (ou) de la réfrigération par air pulvérisé, l'utilisation d'auxiliaires technologiques antimicrobiens est autorisée conformément aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012).

Lors de l'opération technologique de réfrigération à l'eau (par immersion) et (ou) de réfrigération par air pulvérisé des carcasses de volaille, il est interdit d'utiliser des solutions contenant du chlore actif à une concentration supérieure à la concentration admissible de chlore dans l'eau potable conformément à la législation des États membres.

Lors de l'opération technologique de réfrigération à l'eau (par immersion), le sens de déplacement des carcasses de volaille dans les bacs de réfrigération doit être opposé au sens d'arrivée de l'eau, laquelle doit satisfaire aux exigences relatives à l'eau potable établies par la législation des États membres.

44. Lors de la production des produits d'abattage de volaille, des carcasses de volaille et de leurs découpes, il est interdit d'y introduire de l'eau, d'autres ingrédients et des additifs alimentaires.

45. Les procédés de traitement des abats de volaille, qui comprennent l'enlèvement de la cuticule, la vidange du contenu du gésier, l'enlèvement des membranes séreuses, de la vésicule biliaire, des restes de tissus adjacents, de la graisse, des couches cornées de l'épiderme des pattes et des souillures, doivent être achevés au plus tard 30 minutes après l'éviscération des carcasses de volaille (y compris le transfert vers la

réfrigération et (ou) l'exécution d'autres procédés technologiques).

46. La découpe des carcasses de volaille, le désossage des carcasses de volaille et de leurs découpes, la production de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) et de produits semi-finis, la préparation de la viande hachée et le remplissage des boyaux avec celle-ci doivent être réalisés dans un local (section, zone) séparé de l'atelier d'abattage, à une température de l'air ne dépassant pas 12 °C. Les carcasses de volaille ne doivent être acheminées vers la découpe qu'à l'état réfrigéré.

47. La viande de volaille et les autres produits d'abattage de volaille non identifiés se trouvant dans l'établissement de production doivent faire l'objet d'une élimination ou d'une destruction.

48. Les régimes de température et d'humidité dans les locaux de production et les paramètres des procédés technologiques garantissant la sécurité des produits d'abattage de volaille sont fixés par le fabricant en tenant compte des matières premières utilisées, des technologies appliquées et des indicateurs de sécurité des produits d'abattage de volaille fabriqués, ainsi que des exigences du présent règlement technique.

49. Après l'éviscération, les surfaces externes et internes des carcasses de volaille doivent être rincées à l'eau potable. Après le lavage, la surface des carcasses ne doit présenter ni altérations visibles ni souillures fécales.

Avant la découpe et le désossage, les carcasses de volaille font l'objet d'une finition (élimination des restes de plumes, des hématomes, des meurtrissures et des hémorragies).

Sur les lignes automatisées équipées d'un réaccrochage automatique (ou manuel) des carcasses de volaille sur la ligne de découpe, les découpes de volaille font l'objet d'une finition avant leur emballage ou leur désossage.

50. Lorsque les couteaux, ciseaux et autres instruments ne sont pas utilisés pour la découpe et (ou) le désossage, ils doivent être conservés dans un stérilisateur ou dans un emplacement spécialement prévu à cet effet.

51. Après l'abattage, les carcasses de volaille et les organes internes des volailles font l'objet d'une expertise vétérinaire et sanitaire conformément à l'article 30 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

52. En cas de détection de maladies des volailles après l'abattage, les carcasses de ces volailles sont placées dans un conteneur spécial portant un marquage indiquant leur destination à l'assainissement, à l'élimination ou à la destruction.

53. Si des altérations pathologiques caractéristiques de maladies infectieuses et parasitaires sont détectées dans les carcasses de volaille et leurs découpes lors du désossage, ainsi que dans les abats, les produits d'abattage de volaille sont placés, dans l'attente des résultats des analyses de laboratoire, dans la chambre froide du local sanitaire à une température ne dépassant pas moins 12 °C.

En fonction des résultats des analyses de laboratoire obtenus, un traitement sanitaire approprié est effectué.

54. L'assainissement des produits d'abattage de volaille dont l'utilisation sous restriction a été autorisée par les autorités de contrôle (surveillance) vétérinaire d'État est effectué en fin de poste, après l'achèvement de la production principale, ou dans des locaux isolés, au moyen d'équipements excluant tout croisement entre les produits d'abattage de volaille non assainis et assainis.

La transformation ultérieure des produits d'abattage de volaille est effectuée dans les locaux de production en fin de poste ou lors d'un poste

distinct, sous le contrôle d'un spécialiste du service vétérinaire.

À la fin du travail, un traitement sanitaire des équipements technologiques, des locaux, du matériel et des vêtements de travail est effectué.

Il est interdit d'utiliser, pour la transformation des produits d'abattage de volaille assainis, les lignes technologiques spécialisées et les équipements technologiques destinés à la production de produits à base de viande de volaille pour l'alimentation infantile.

55. Le processus de production des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile est réalisé dans des établissements de production spécialisés, dans des ateliers spécialisés, sur des lignes technologiques spécialisées ou sur l'équipement technologique de production des produits d'abattage de volaille à usage général.

Le processus de production des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile sur l'équipement technologique de production des produits d'abattage de volaille à usage général est réalisé en début de poste ou pendant un poste distinct. Il est précédé du lavage et de la désinfection de l'équipement technologique et des ustensiles, ainsi que du traitement sanitaire des locaux.

56. Il est interdit d'utiliser à des fins alimentaires la viande de volaille, les abats et la graisse de volaille :

а) qui n'ont pas fait l'objet d'une expertise vétérinaire et sanitaire, qui n'ont pas été admis à l'usage alimentaire à l'issue de l'expertise vétérinaire et sanitaire, ou qui ne sont pas identifiés ;

б) présentant une modification de couleur anormale de la peau, des tissus musculaires et adipeux ;

в) présentant une odeur étrangère ;

г) présentant des anomalies survenues du vivant de l'animal ou des défauts dus à l'abattage et au traitement, sans reprise préalable (restes de plumes, hématomes, meurtrissures, hémorragies) ;

д) présentant des souillures et des corps étrangers, y compris métalliques ;

е) recongelés ;

ж) provenant de volailles ayant reçu, au cours de leur élevage, des antibiotiques, des anthelminthiques ou d'autres médicaments à des fins thérapeutiques et (ou) prophylactiques, avant l'expiration du temps d'attente indiqué dans leur notice d'utilisation ;

з) dont la durée de conservation a expiré.

57. La fraction massique de l'humidité exsudée lors de la décongélation de la viande de volaille ne doit pas dépasser 4 pour cent.

La fraction massique de l'humidité exsudée pendant le stockage de la viande de volaille réfrigérée et des produits semi-finis en morceaux à base de viande de volaille ne doit pas dépasser 4 pour cent.

58. Pour la production de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM), il est interdit d'utiliser :

а) des carcasses de volailles et leurs découpes à l'état réfrigéré stockées depuis plus de 2 jours ;

б) des os et des cous de volaille à l'état réfrigéré stockés depuis plus de 1 jour ;

в) des carcasses de volailles et leurs découpes à l'état congelé stockées depuis plus de 1 mois ;

r) des os de volaille dont la fraction massique de tissus mous est inférieure à 30 pour cent.

59. La température de la viande de volaille immédiatement après la séparation mécanique ne doit pas dépasser 6 ºC.

60. La viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) congelée obtenue dans le propre établissement est utilisée pour la production de produits semi-finis et d'autres produits à base de viande de volaille.

La viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) congelée obtenue dans d'autres établissements est utilisée uniquement pour la fabrication de produits à base de viande de volaille soumis à un traitement thermique au cours de la production.

61. Les contenants technologiques (récipients) de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) doivent porter des étiquettes indiquant la date et l'heure de production de cette viande, ou être équipés de dispositifs électroniques d'enregistrement et de lecture des informations assurant sa traçabilité.

62. La viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) doit être utilisée pour la production de produits à base de viande de volaille dans un délai de 1 heure à compter de sa production.

Si la viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) n'est pas destinée à être utilisée dans un délai de 1 heure, elle doit être placée en chambre froide pour réfrigération ou congélation immédiatement après sa production.

63. Le traitement et la préparation des matières premières de volaille contenant du collagène sont effectués en fonction de leur destination : production de denrées alimentaires, de produits destinés à l'alimentation animale ou de produits à usage médical.

VIII. Exigences relatives aux produits à base de viande de volaille et à leurs procédés de fabrication

64. Les produits d'abattage de volaille utilisés dans la fabrication de produits à base de viande de volaille doivent satisfaire aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

65. Les produits d'abattage de volaille non identifiés se trouvant dans l'établissement de production doivent faire l'objet d'une élimination ou d'une destruction.

66. La préparation des abats (y compris la décongélation, l'inspection, le lavage et le parage) est effectuée dans des locaux distincts ou dans des zones spécialement réservées du local de production.

67. Les produits à base d'abats de volaille sont fabriqués dans un local distinct.

Ces produits peuvent être fabriqués dans les locaux et sur les équipements destinés à la fabrication de produits à base de viande de volaille, à condition que les productions se succèdent et que les équipements technologiques et les ustensiles soient lavés dans des zones spécialement réservées du local de production.

68. Les produits d'abattage de volaille destinés au hachage et (ou) à la salaison doivent présenter une température ne dépassant pas 4 ºC en tout point de mesure.

69. Pour la fabrication de graisse de volaille fondue alimentaire, on utilise la graisse brute de volaille traitée au plus tard 2 heures après sa collecte lors de l'abattage des volailles, puis réfrigérée ou congelée. On utilise également la graisse brute collectée lors de la découpe de la carcasse de volaille.

70. Le nitrite de sodium (nitrite de potassium) est utilisé uniquement sous forme de mélanges de salaison nitrités dont la fraction massique de nitrite de sodium (nitrite de potassium) ne dépasse pas 0,9 pour cent.

L'utilisation simultanée de 2 mélanges de salaison nitrités ou plus pour la fabrication d'un produit à base de viande de volaille de même dénomination est interdite.

L'utilisation de mélanges de salaison nitrités pour les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à être vendus en l'état, sans transformation, est interdite.

L'utilisation de phosphates (y compris les mélanges contenant des phosphates et les phosphates entrant dans la composition de mélanges alimentaires composés) pour les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille destinés à être vendus en l'état, sans transformation, est interdite.

71. La préparation des ingrédients non carnés est effectuée dans des locaux distincts.

72. L'acheminement du combustible (sciure, bois de chauffage) vers la section de traitement thermique en passant par les locaux de production pendant la fabrication de produits à base de viande de volaille est interdit.

73. Lors de la fabrication de produits de charcuterie et de produits de viande (d'abats) de volaille, les exigences suivantes doivent être respectées :

a) le maintien de la viande de volaille en salaison est effectué dans des locaux dont la température de l'air ne dépasse pas 4 ºC (sauf en cas d'utilisation, pendant la salaison, d'équipements technologiques dotés d'un système de refroidissement intégré) ;

b) la préparation des saumures et le conditionnement (la préparation) des ingrédients non carnés sont effectués dans le volume nécessaire pour assurer 2 postes de travail de l'établissement de production ;

c) le traitement thermique est effectué sur des équipements spéciaux munis d'instruments de contrôle de la température, y compris à cœur du produit (sauf pour les produits crus fumés et crus séchés), et de l'humidité relative, ou uniquement de la température (en cas de traitement thermique dans l'eau).

74. Lors de la fabrication de produits semi-finis à base de viande (d'abats) de volaille, sont interdites :

a) l'utilisation de mélanges de salaison nitrités, y compris pour la fabrication de produits semi-finis destinés à être vendus dans les établissements de restauration ;

b) la mise sur le marché de produits semi-finis réfrigérés dont la température dépasse 4 ºC en tout point de mesure.

75. Lors de la fabrication de produits semi-finis réfrigérés à base de viande (d'abats) de volaille et de produits à base de viande de volaille n'ayant pas subi de traitement thermique, seule la viande de volaille réfrigérée peut être utilisée.

76. Les équipements de surgélation des produits semi-finis à base de viande (d'abats) de volaille peuvent être installés dans le local où ces produits sont conditionnés et emballés.

77. Lors de la fabrication de conserves, les exigences suivantes doivent être respectées :

a) l'étanchéité de l'emballage de vente des conserves doit être contrôlée au moins 3 fois par poste, ainsi qu'après chaque réglage, réparation ou remplacement de pièces de l'équipement ;

b) la durée du procédé technologique de fabrication des conserves, de la préparation des matières premières jusqu'à la stérilisation ou la pasteurisation, ne doit pas dépasser 2 heures pour les conserves stérilisées et 1 heure pour les conserves pasteurisées, sans compter la durée de la salaison ;

c) la température des matières premières blanchies avant leur conditionnement dans l'emballage de vente ne doit pas être inférieure à 40 ºC ;

d) le délai entre la fermeture hermétique de l'emballage de vente et le début du traitement thermique des conserves ne doit pas dépasser 30 minutes ;

e) le traitement thermique des conserves est effectué selon un barème de stérilisation ou de pasteurisation garantissant la sécurité des produits finis, conformément aux indicateurs de stérilité commerciale prévus à l'annexe n° 3 ;

f) les documents contenant les paramètres de stérilisation ou de pasteurisation, enregistrés sur support papier et (ou) électronique, doivent être conservés par le fabricant pendant une durée dépassant d'au moins 3 mois la durée de conservation des conserves ;

g) la durée de conservation des conserves est fixée par le fabricant en fonction du groupe de conserves, des propriétés de l'emballage de vente et de la valeur de l'effet stérilisateur atteint ;

h) la durée de maintien des conserves dans l'entrepôt du fabricant pour établir leur stabilité microbiologique et leur sécurité doit être d'au moins 11 jours.

78. Lors de la fabrication de protéine de volaille alimentaire sèche et de bouillons, les exigences suivantes doivent être respectées :

a) les procédés technologiques de fabrication doivent satisfaire aux exigences énoncées aux points 65 – 68 du présent règlement technique ;

b) les régimes technologiques doivent garantir l'inactivation complète des enzymes à l'issue des procédés technologiques.

IX. Exigences applicables aux produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile et à leurs procédés de production

79. Pour la production de produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile (pour tous les groupes d'âge), y compris pour les collectivités d'enfants organisées, seule l'utilisation de viande de volaille réfrigérée est autorisée. L'utilisation de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) et de matières premières de volaille contenant du collagène est interdite.

80. La production de produits à base de viande (d'abattis) de volaille destinés à l'alimentation des nourrissons est effectuée soit dans des établissements de production spécialisés, soit dans des ateliers et des zones spécialisés.

La production de produits à base de viande (d'abattis) de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 1 an peut être effectuée dans des établissements de production spécialisés ou dans des ateliers spécialisés, ou sur des lignes technologiques spécialisées, ou sur des équipements technologiques de production de produits carnés à usage général, en début de poste ou lors d'un poste distinct, après lavage et désinfection de ces équipements.

81. Pour la production de produits à base de viande (d'abattis) de volaille destinés à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, l'utilisation des éléments suivants est interdite :

a) phosphates, exhausteurs de goût et d'arôme, acides benzoïque et sorbique et leurs sels, ainsi que additifs alimentaires composés contenant des phosphates, des exhausteurs de goût et d'arôme, des acides benzoïque et sorbique et leurs sels ;

b) matières premières alimentaires contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ;

c) matières premières alimentaires obtenues à l'aide des pesticides mentionnés dans le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

82. Pour la production de produits à base de viande (d'abattis) de volaille destinés à l'alimentation des enfants âgés de 6 mois à 3 ans et des enfants de plus de 3 ans, l'utilisation des éléments suivants est interdite :

a) matières premières alimentaires dont la liste est établie par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) ;

b) produits d'abattage de volaille dont la teneur en phosphore total est supérieure à 0,25 pour cent.

83. Pour la production de conserves destinées à l'alimentation des enfants âgés de 6 mois à 3 ans et des enfants de plus de 3 ans, la durée de leur maintien dans l'entrepôt du fabricant, en vue d'établir leur stabilité microbiologique et leur sécurité, doit être d'au moins 21 jours.

84. À toutes les étapes de la production de produits semi-finis hachés à base de viande (d'abattis) de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans, la température de la viande hachée ne doit pas dépasser 4 ºC.

85. Pour la production de conserves de viande (d'abattis) de volaille destinées à l'alimentation des enfants âgés de 6 mois à 3 ans, le conditionnement est effectué dans des emballages de vente d'une capacité maximale de 0,25 dm^3.

X. Exigences applicables aux procédés de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

86. Les fabricants, les vendeurs et les mandataires du fabricant de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille sont tenus de mettre en œuvre les procédés de stockage, de transport et de commercialisation de ces produits de manière à ce que les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille soient conformes aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

87. Les procédés de stockage, de transport et de commercialisation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille doivent être conformes aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

88. Les procédés d'élimination des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille doivent être conformes aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

89. Les matériaux en contact avec les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille lors du stockage, du transport et de la commercialisation doivent être conformes aux exigences de sécurité

applicables aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

90. Dans les chambres froides, les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille sont disposés en piles sur des rayonnages ou des palettes dont la hauteur par rapport au sol doit être d'au moins 8 cm. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille sont placés à une distance d'au moins 30 cm des murs et des dispositifs de refroidissement. Des passages doivent être aménagés entre les piles afin d'assurer un accès sans entrave aux produits d'abattage de volaille et aux produits à base de viande de volaille.

91. Les chambres froides destinées au traitement par le froid et au stockage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille sont équipées de thermomètres et (ou) de dispositifs de contrôle automatique de la température et de l'humidité, de manière à permettre l'enregistrement des paramètres à intervalles de temps déterminés sur supports papier et (ou) électroniques.

92. Pendant le stockage, les produits d'abattage de volaille sont regroupés par espèce, par destination (commercialisation ou transformation (traitement)) et par état thermique (réfrigéré, congelé).

93. Pendant le stockage en chambres froides, l'augmentation de la température de l'air lors du chargement ou du déchargement des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille est autorisée dans la limite de 5 ºC au maximum.

Les variations de la température de l'air lors du stockage en chambres froides, du transport et de la commercialisation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille ne doivent pas dépasser 2 ºC.

94. Le stockage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille réfrigérés et congelés dans des locaux non réfrigérés avant leur chargement dans un véhicule ou un conteneur et après leur déchargement d'un véhicule ou d'un conteneur est interdit.

95. Le transport des volailles vers l'établissement de production est effectué au moyen de véhicules spécialisés ou spécialement équipés.

Les véhicules et les conteneurs destinés au transport des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille sont équipés de dispositifs permettant de respecter et d'enregistrer le régime de température établi.

96. Le transport en vrac des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, sans emballage de transport et (ou) emballage de vente, est interdit.

97. Après le transport des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, les véhicules (emballages) et les conteneurs sont, chaque jour en fin de travail, débarrassés des résidus alimentaires, lavés avec des solutions détergentes et rincés à l'eau, puis désinfectés.

Le traitement sanitaire des véhicules est effectué 1 fois tous les 10 jours civils, avec mention dans le registre de désinfection.

98. Lors du stockage, du transport et de la commercialisation, la décongélation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille congelés est interdite.

Dans les établissements de commerce de détail et de gros, il est interdit de décongeler des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille congelés et de les commercialiser en tant que produits réfrigérés.

99. Dans les établissements de commerce de détail et de gros, le reconditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille préalablement conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée est interdit.

100. La commercialisation de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) dans les établissements de commerce de détail est interdite.

XI. Exigences applicables à l'emballage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

101. L'emballage (y compris les dispositifs de fermeture) des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille doit être conforme aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011).

102. L'emballage et les matériaux en contact avec les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille doivent garantir leur sécurité et l'invariabilité de leurs caractéristiques d'identification lors de la circulation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille sur le territoire douanier de l'Union pendant toute la durée de conservation.

XII. Exigences relatives à l'étiquetage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

103. L'étiquetage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille doit satisfaire aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011) et « Exigences de sécurité

relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012), ainsi qu'aux exigences établies par les points 104 – 121 du présent règlement technique.

104. Afin d'éviter toute action induisant en erreur les consommateurs (acquéreurs) :

a) l'étiquetage contenant des informations sur les caractéristiques distinctives des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille (par exemple, « halal », « viande casher ») doit satisfaire aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011) ;

b) l'étiquetage des produits à base de viande de volaille d'usage général au moyen de dénominations de fantaisie perçues par association comme des produits destinés à l'alimentation infantile n'est pas autorisé (par exemple, saucisses fines « Pour enfants », saucisson « Boutouz », schnitzel « Totocha ») ;

v) l'étiquetage des produits à base de viande de volaille au moyen de dénominations de fantaisie identiques ou similaires au point de prêter à confusion n'est pas autorisé :

avec les dénominations de fantaisie des produits à base de viande de volaille établies par les normes inter-États (régionales), à l'exception des produits fabriqués selon ces normes ;

avec les dénominations de fantaisie des produits carnés dont l'étiquetage est réalisé conformément aux exigences établies par le sous-point « v » du point 107 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013) ;

g) l'utilisation de dénominations usuelles est autorisée lorsqu'elles sont formées d'après un critère anatomique (par exemple, « blanc », « ailes », « cuisse »), d'après l'aspect caractéristique de la tranche (par exemple, «

cervelas », « salami », « type jambon »), d'après la nature des composants de la recette utilisés (par exemple, « de poulet », « de dinde », « de viande de volaille ») ou d'après des dénominations d'assortiment largement utilisées (par exemple, « pastrami », « koupaty », « bifteck », « filet ») ;

d) les indicateurs de valeur nutritionnelle des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille sont indiqués dans l'étiquetage compte tenu des écarts admissibles.

Les limites admissibles des valeurs réelles de la teneur en nutriments, lors de l'indication des informations sur la valeur nutritionnelle des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, sont les suivantes :

protéines – au moins 80 pour cent de la valeur indiquée dans l'étiquetage du produit ;

matières grasses, glucides, valeur énergétique (teneur calorique) – au plus 120 pour cent de la valeur indiquée dans l'étiquetage du produit.

105. L'utilisation, dans l'étiquetage des produits à base de viande de volaille, des mots « fabriqué à partir de matières premières réfrigérées » ou de mots de sens analogue n'est pas autorisée lorsque des matières premières d'un état thermique autre que réfrigéré ont été utilisées pour la fabrication des produits à base de viande de volaille.

106. En cas d'utilisation de viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) pour la fabrication de produits à base de viande de volaille, cette information est indiquée dans la composition de ces produits (par exemple, « Viande de poulet séparée mécaniquement »).

107. Dans l'étiquetage des produits à base de viande de volaille, l'eau est indiquée dans la composition de ces produits, quel que soit son mode d'ajout (sous forme de glace, de saumure, de solution, etc.).

108. Dans l'étiquetage de la composition des produits issus de la transformation des produits d'abattage de volaille, les marinades et les saumures sont indiquées avec la désignation des composants qui les constituent. Les additifs alimentaires, les additifs alimentaires composés et les arômes sont indiqués dans la composition conformément aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011) et « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012).

109. Si des cultures starter de micro-organismes ont été utilisées lors de la production des produits de charcuterie et des produits à base de viande de volaille, leur présence est indiquée dans l'étiquetage.

110. Si les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille ont été traités avec des préparations enzymatiques, leur étiquetage (composition) indique l'utilisation de ces préparations enzymatiques lorsque leur activité, y compris résiduelle, est maintenue dans le produit fini.

111. L'étiquetage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée doit contenir l'information correspondante (par exemple, « Emballé sous vide », « Emballé sous atmosphère modifiée »).

112. Lorsque le fabricant de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille emballés au cours de la fabrication et expédiés pour la vente aux établissements de commerce de détail et de gros prévoit leur reconditionnement ultérieur en emballage de vente avec modification de la quantité de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille et (ou) du type de leur emballage, l'étiquetage de ces produits doit contenir des informations sur la durée de conservation avant ouverture et après ouverture de l'emballage (atteinte à son intégrité), dans les limites de la durée de conservation totale et sous

réserve du respect des conditions de stockage.

En l'absence de cette information dans l'étiquetage, la modification de la quantité de produits d'abattage de volaille et de produits à base de viande de volaille et (ou) du type de leur emballage, destinés à la vente dans les établissements de commerce de détail et de gros, n'est pas autorisée.

L'étiquetage des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille emballés au cours de la vente avec modification de la quantité et (ou) du type d'emballage doit en outre indiquer des informations sur la personne morale ou la personne physique enregistrée en qualité d'entrepreneur individuel qui procède à l'emballage, la date de leur emballage, la durée de conservation et les conditions de stockage (sauf lorsque les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille sont emballés en présence du consommateur dans les établissements de commerce de détail et de gros).

113. L'étiquetage de la viande de volaille doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 108 et 110 – 112 du présent règlement technique, ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) l'étiquetage indique l'espèce et la classe d'âge de la volaille (par exemple, « dinde », « dindonneaux »), le mode de préparation des carcasses entières (par exemple, « éviscérées », « éviscérées avec abattis et cou »), la qualité ou la catégorie, ainsi que l'état thermique (« réfrigérée », « congelée ») ;

b) l'empreinte de la marque vétérinaire est apposée sur l'emballage, ou sa représentation figure sur l'étiquette, conformément aux exigences établies par la législation des États membres.

114. L'étiquetage des abats de volaille doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 108 et 110 – 112 du présent règlement technique, ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) l'étiquetage indique l'espèce et la classe d'âge de la volaille (par exemple, « de poule », « de poulet », « de dinde », « de dindonneau ») et l'état thermique (« réfrigérés », « congelés ») ;

b) l'empreinte de la marque vétérinaire est apposée sur l'emballage, ou sa représentation figure sur l'étiquette, conformément aux exigences établies par la législation des États membres.

115. L'étiquetage des produits semi-finis (y compris les produits semi-finis culinaires) doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 108 et 110 – 112 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage indique l'espèce et la classe d'âge de la volaille (par exemple, « de viande de poule », « de viande de poulet », « de viande de dinde », « de viande de dindonneau »), le groupe de produits semi-finis (par exemple, « hachés »), le type de produits semi-finis (par exemple, « désossés », « avec os », « farcis », « sous boyau », « formés »), ainsi que l'état thermique (« réfrigérés », « congelés »).

116. L'étiquetage des produits culinaires et des produits à base de viande de volaille doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 112 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage indique l'espèce de volaille (par exemple, « de viande de poule », « de viande de dinde », « de viande de canard »), la technologie de fabrication (par exemple, « cuits », « frits », « rôtis au four »), la qualité ou la catégorie (par exemple, « extra », « supérieure ») (le cas échéant), ainsi que l'état thermique (« réfrigérés », « congelés »).

117. L'étiquetage des produits de charcuterie doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 112 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage des produits de charcuterie indique le type de produit de charcuterie (par exemple, « saucisson », « saucisses fines »), l'espèce de volaille (par exemple, « de viande (d'abats) de poule », « de viande de dinde »), le mode de traitement technologique (par exemple, « cuits »), la qualité ou la catégorie (par exemple, « extra », « supérieure ») (le cas

échéant), ainsi que l'état thermique (« réfrigérés », « congelés »).

118. L'étiquetage des conserves doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 108 et 110 – 112 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage indique le groupe de conserves (par exemple, « de viande (d'abats) de volaille », « viande-légumes », « légumes-viande »), l'espèce et la classe d'âge de la volaille (par exemple, « de viande de poule », « de viande de poulet »), le mode de traitement technologique (« stérilisées », « pasteurisées »), ainsi que le type de conserves (par exemple, « dans leur propre jus »).

Lorsqu'il est impossible d'apposer l'étiquetage sur l'emballage de vente par un procédé garantissant la conservation et la lisibilité des informations jusqu'à la fin de la durée de conservation (lithographie, flexographie ou autre procédé d'impression offset), les informations relatives à la date de fabrication des conserves, à la durée de conservation et au numéro d'assortiment (le cas échéant) sont apposées sur le couvercle, le fond ou l'étiquette de l'emballage de vente.

Les informations relatives à la date de fabrication des conserves, à la durée de conservation et au numéro d'assortiment (le cas échéant) (à l'exception de l'étiquette) sont obligatoirement reproduites sur le couvercle ou le fond de l'emballage de vente par un procédé garantissant leur conservation et leur lisibilité jusqu'à la fin de la durée de conservation.

119. L'étiquetage des graisses alimentaires de volaille doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 105, 107, 108 et 110 – 112 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage indique l'espèce de volaille (par exemple, « graisse de poulet fondue »), ainsi que l'état thermique (« réfrigérée », « congelée »).

120. L'étiquetage des produits secs et des bouillons doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 112 du présent règlement

technique. En outre, l'étiquetage des produits secs indique le groupe de produits (« de volaille ») et le type de produit (« produit sec ») ; l'étiquetage des bouillons indique le groupe de produits (« de volaille »), le mode de traitement technologique (« déshydraté », « concentré », « liquide ») et le type de produit (par exemple, « bouillon de volaille concentré »).

121. L'étiquetage des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile doit satisfaire aux exigences énoncées aux points 103 – 120 du présent règlement technique. En outre, l'étiquetage indique :

a) l'information sur la destination du produit à l'alimentation des enfants (par exemple, « pour enfants en bas âge », « pour enfants d'âge préscolaire », « pour enfants d'âge scolaire ») ou l'information précisant l'âge de l'enfant à partir duquel ce produit peut être consommé (par exemple, « pour l'alimentation des enfants à partir de 6 ans ») ;

b) l'information sur la durée de conservation et les conditions de stockage après ouverture de l'emballage de vente ;

v) pour les produits destinés aux nourrissons – l'information sur l'âge de l'enfant (en mois) à partir duquel l'introduction de ce produit dans son alimentation est autorisée et sur le degré de broyage du produit (par exemple, « homogénéisés », « en purée », « en gros morceaux »), ainsi que des recommandations relatives à sa consommation.

XIII. Garantie de la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille aux exigences de sécurité

122. La conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille aux exigences de sécurité est assurée par le

respect des exigences du présent règlement technique, des exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) et des autres règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

123. Les méthodes d'analyses (d'essais) et de mesures sont établies dans les normes figurant dans la liste des normes contenant les règles et méthodes d'analyses (d'essais) et de mesures, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du présent règlement technique et à la réalisation de l'évaluation de la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille.

XIV. Évaluation de la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

124. Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille sont soumis à l'évaluation de la conformité avant leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union.

L'évaluation de la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, ainsi que de leurs processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination, doit être effectuée conformément aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011), sur la base des schémas types d'évaluation de la conformité approuvés par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 18 avril 2018 n° 44.

125. L'évaluation de la conformité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille de fabrication non industrielle, ainsi que des processus de commercialisation des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, est effectuée sous la

forme d'un contrôle (surveillance) de l'État du respect des exigences relatives aux produits d'abattage de volaille et aux produits à base de viande de volaille établies par le présent règlement technique et par les règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

126. Les produits d'abattage de volaille (y compris les produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile) sont soumis à une expertise vétérinaire et sanitaire avant leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union.

127. L'expertise vétérinaire et sanitaire des produits d'abattage de volaille (y compris des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile) et la formalisation de ses résultats sont effectuées conformément au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) en ce qui concerne l'expertise vétérinaire et sanitaire.

128. Les produits à base de viande de volaille (à l'exception des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile et des nouveaux aliments) sont soumis, avant leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union, à la procédure de déclaration de conformité selon les modalités établies.

129. La confirmation de la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables est effectuée par l'adoption, par le demandeur, d'une déclaration de conformité sur la base de ses propres preuves (le cas échéant) et de preuves obtenues avec la participation de l'organisme de certification des systèmes de management (pour le schéma 6d) et d'un laboratoire (centre) d'essais accrédité inscrit au registre unifié des organismes d'évaluation de la conformité de l'Union (ci-après dénommé « laboratoire (centre) d'essais »).

130. La confirmation de la conformité des produits à base de viande de volaille est effectuée sous la forme de la procédure de déclaration de conformité selon le schéma 3d, 4d ou 6d. Le choix du schéma de déclaration de conformité des produits à base de viande de volaille appartient au demandeur.

131. Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité des produits à base de viande de volaille, le demandeur peut être une personne morale ou une personne physique en qualité d'entrepreneur individuel, enregistrée sur le territoire d'un État membre conformément à sa législation, ayant la qualité de fabricant, de vendeur (importateur) ou de mandataire du fabricant.

132. Le schéma de déclaration de conformité 3d s'applique aux produits à base de viande de volaille fabriqués en série, lorsque la déclaration de conformité est établie sur la base de preuves obtenues avec la participation d'un laboratoire (centre) d'essais et des propres preuves du demandeur (le cas échéant).

Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité selon le schéma 3d, le demandeur est le fabricant (mandataire du fabricant).

Le schéma de déclaration de conformité 3d comprend :

la constitution et l'analyse de la documentation technique ;

la réalisation du contrôle de la production ;

la réalisation d'analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille ;

l'adoption et l'enregistrement de la déclaration de conformité ;

l'apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union.

Le demandeur prend des mesures pour assurer la stabilité du processus de production et la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, constitue la documentation technique et procède à son analyse.

Le demandeur assure la réalisation du contrôle de la production.

Afin de contrôler la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, le demandeur réalise des analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille dans un laboratoire (centre) d'essais.

La durée de validité de la déclaration de conformité, dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité des produits à base de viande de volaille fabriqués en série selon le schéma 3d, est de 3 ans au maximum.

133. Le schéma de déclaration de conformité 4d s'applique à un lot de produits à base de viande de volaille, lorsque la déclaration de conformité est établie sur la base de preuves obtenues avec la participation d'un laboratoire (centre) d'essais et des propres preuves du demandeur (le cas échéant).

Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité selon le schéma 4d, le demandeur est le fabricant (mandataire du fabricant) ou le vendeur (importateur).

Le schéma de déclaration de conformité 4d comprend :

la constitution et l'analyse de la documentation technique ;

la réalisation d'analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille ;

l'adoption et l'enregistrement de la déclaration de conformité ;

l'apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union.

Le demandeur constitue la documentation technique et procède à son analyse.

Afin d'assurer la confirmation de la conformité déclarée du lot de produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui lui sont applicables, le demandeur réalise des analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille dans un laboratoire (centre) d'essais.

La durée de validité de la déclaration de conformité relative à un lot de produits à base de viande de volaille selon le schéma 4d correspond à sa durée de conservation.

134. Le schéma de déclaration de conformité 6d s'applique aux produits à base de viande de volaille fabriqués en série lorsque le fabricant dispose d'un système de management mis en œuvre et certifié par un organisme de certification des systèmes de management.

Le schéma de déclaration de conformité 6d s'applique sur la base des propres preuves du demandeur (le cas échéant) et de preuves obtenues, notamment, avec la participation d'un organisme de certification des systèmes de management et d'un laboratoire (centre) d'essais.

Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité selon le schéma 6d, le demandeur est le fabricant (mandataire du fabricant).

Le schéma de déclaration de conformité 6d comprend :

la constitution et l'analyse de la documentation technique, qui comprend le certificat du système de management (copie du certificat) délivré par l'organisme de certification des systèmes de management ;

la réalisation du contrôle de la production ;

la réalisation d'analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille ;

l'adoption et l'enregistrement de la déclaration de conformité ;

l'apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union ;

la surveillance de la stabilité du fonctionnement du système de management.

Le demandeur prend des mesures pour assurer la stabilité du fonctionnement du système de management et des processus de production afin de fabriquer des produits à base de viande de volaille conformes aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, constitue la documentation technique et procède à son analyse.

Le demandeur assure la réalisation du contrôle de la production et informe l'organisme de certification des systèmes de management des modifications prévues du système de management.

Afin de contrôler la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables, le demandeur réalise des analyses (essais) d'échantillons de produits à base de viande de volaille dans un laboratoire (centre) d'essais.

L'organisme de certification des systèmes de management procède à une évaluation périodique de la stabilité du fonctionnement des systèmes de management.

La durée de validité de la déclaration de conformité, dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité des produits à base de viande de volaille fabriqués en série selon le schéma 6d, est de 5 ans au maximum.

135. Le dossier de documents ayant servi de base à l'adoption de la déclaration de conformité comprend :

a) les informations relatives au numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (individuel, d'identification) du demandeur, attribué lors de l'enregistrement d'État de la personne morale ou de la personne physique en qualité d'entrepreneur individuel conformément à la législation des États membres ;

b) une copie de la documentation technique selon laquelle les produits à base de viande de volaille ont été fabriqués ;

c) le certificat de conformité (copie du certificat) du système de management (pour le schéma 6d) ;

d) les rapports d'analyses (d'essais) des produits à base de viande de volaille (le cas échéant) ;

e) le ou les rapports d'analyses (d'essais) des produits d'abattage de volaille et/ou des ingrédients non carnés (le cas échéant) ;

f) une copie du contrat (contrat de fourniture) et les documents d'accompagnement (pour le schéma 4d) ;

g) le contrat conclu avec le fabricant (y compris un fabricant étranger) prévoyant la garantie de la conformité des produits à base de viande de volaille livrés sur le territoire douanier de l'Union aux exigences du présent

règlement technique et la responsabilité en cas de non-conformité de ces produits auxdites exigences (pour le mandataire du fabricant) ;

h) les autres documents, au choix du demandeur, ayant servi de base à la confirmation de la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

136. La déclaration de conformité est établie selon le formulaire unique et les règles d'établissement de celui-ci approuvés par la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 décembre 2012 n° 293.

137. La déclaration de conformité est soumise à enregistrement conformément à la Procédure d'enregistrement, de suspension, de reprise et de cessation de validité des déclarations de conformité des produits aux exigences des règlements techniques de l'Union économique eurasiatique, approuvée par la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 20 mars 2018 n° 41.

138. À l'issue de la confirmation de la conformité des produits à base de viande de volaille sous la forme de la procédure de déclaration de conformité, le demandeur constitue un dossier de documents relatif aux produits à base de viande de volaille, ayant servi de base à l'adoption de la déclaration de conformité et confirmant la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique, qui comprend les documents et informations suivants :

a) les documents prévus au point 135 du présent règlement technique ;

b) le ou les rapports d'analyses (d'essais) réalisées dans un laboratoire (centre) d'essais ;

c) la déclaration de conformité enregistrée.

139. Le dossier de documents relatif aux produits à base de viande de volaille, ayant servi de base à l'adoption de la déclaration de conformité et confirmant la conformité des produits à base de viande de volaille aux exigences du présent règlement technique, doit être conservé par le demandeur :

a) pour les produits à base de viande de volaille fabriqués en série – pendant au moins 5 ans à compter de la date de cessation de la production de ces produits ;

b) pour un lot de produits – pendant au moins 5 ans à compter de la date de commercialisation du lot de produits à base de viande de volaille.

140. Le dossier de documents relatif aux produits à base de viande de volaille, ayant servi de base à l'adoption de la déclaration de conformité et confirmant la conformité des produits à base de viande de volaille, est présenté aux autorités de contrôle (surveillance) de l'État à leur demande.

141. Les produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile et les nouveaux aliments sont soumis, avant leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union, à l'enregistrement d'État selon la procédure établie par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

142. L'évaluation de la conformité des processus de production des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille (y compris des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile) aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables est effectuée avant le début de la mise en œuvre de ces processus (avant la mise sur le marché des produits), sous la forme de l'enregistrement d'État des sites de production, selon la procédure établie par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des

denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

143. L'évaluation de la conformité des processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille (y compris des produits d'abattage de volaille destinés à l'alimentation infantile et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile) aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables est effectuée sous la forme du contrôle (surveillance) de l'État du respect des exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

XV. Marquage au moyen de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union

144. Le marquage au moyen de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union est effectué avant la mise sur le marché des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille.

Les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille ayant fait l'objet d'une évaluation de la conformité aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables doivent être marqués de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union.

145. Pour les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille non emballés, la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union est apposée sur les documents d'accompagnement.

146. Pour les produits d'abattage de volaille et les produits à base de viande de volaille placés directement dans un emballage de transport, la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union est apposée sur l'emballage de transport et (ou) sur l'étiquette et (ou) sur la notice placée dans chaque emballage de transport ou jointe à chaque emballage de transport, ou bien sur les documents d'accompagnement.

XVI. Contrôle (surveillance) de l'État du respect des exigences du règlement technique

147. Le contrôle (surveillance) de l'État du respect des exigences du présent règlement technique à l'égard des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille, ainsi que des processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination liés aux exigences qui leur sont applicables, est effectué conformément à la législation des États membres.

ANNEXE N° 1
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Normes microbiologiques de sécurité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille

Dénomination du produit	Indicateurs	Niveaux admissibles, au maximum	Remarque
1	2	3	4
1. Carcasses de volailles et leurs découpes*, viande désossée*, abats			
a) non emballés, réfrigérés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g**, au maximum	1×10^4	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis		
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
b) non emballés, congelés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^5	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

c) emballés, réfrigérés, congelés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^5	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
d) abats de volaille réfrigérés, congelés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis		
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
e) viande de volaille séparée mécaniquement (VSM) (réfrigérée, congelée)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

f) os de volaille alimentaire réfrigéré et congelé	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
2. Produits semi-finis en morceaux à base de viande de volaille (réfrigérés, congelés)			

a) avec os, désossés, non panés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^5	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
b) avec os, désossés, panés, aux épices, en sauce	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis		
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
c) avec os, désossés, marinés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

levures, UFC/g, au maximum	1×10^3		
d) viande désossée en blocs	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
3. Produits semi-finis hachés à base de viande de volaille (réfrigérés, congelés)			

a) en enveloppe de pâte	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 0,0001 g	non admises	

b) sous boyau naturel, y compris les koupaty	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
c) panés et non panés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis		
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
d) viande de volaille hachée	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

e) peau de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
f) produits semi-finis à base d'abats de volaille (réfrigérés, congelés)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^6	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis		
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
4. Produits de charcuterie et produits de viande de volaille			
a) saucissons crus séchés, crus fumés	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,01 g	non admises	
S. aureus dans 1,0 g	non admis	
E. coli dans 1,0 g	non admis	
b) saucissons crus séchés, crus fumés, tranchés et emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis
	bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admises

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
E. coli dans 1,0 g	non admis		
c) cuits-fumés	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admises	

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
d) mi-fumés	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,01 g	non admises	
	S. aureus dans 1,0 g	non admis	

e) mi-fumés, cuits-fumés, dont la durée de conservation dépasse 5 jours, y compris tranchés et emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	
	S. aureus dans 1,0 g	non admis	

f) produits à base de viande de volaille fumés-cuits, cuits-fumés, fumés-cuits au four, fumés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g (cm^3)	non admis	

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
g) produits de charcuterie cuits (saucissons, pains de viande (de charcuterie), saucisses fines, saucisses épaisses à base d'ingrédients traités thermiquement), y compris les produits de charcuterie cuits dont la durée de conservation dépasse 5 jours, tranchés et conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	pour les tranches de service – au maximum $2,5 \times 10^3$ UFC/g
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	pour les saucisses fines et les saucisses épaisses
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
h) produits à base de viande de volaille crus fumés, crus séchés, séchés	Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	1×10^3 non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admis		
E. coli dans 1,0 g	non admis		
i) produits à base de viande de volaille crus salés	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 0,1 g	non admis	

j) produits à base de viande de volaille cuits (roulés, jambon, etc.)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
k) produits à base de viande de volaille cuits, fumés, fumés-cuits, cuits-fumés, fumés-cuits au four, dont la durée de conservation dépasse 5 jours, y compris tranchés et conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
l) carcasses et découpes de carcasses, fumées-cuites au four, cuites-fumées, fumées	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis		
clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
m) carcasses et découpes de carcasses, produits crus fumés, crus séchés	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
E. coli dans 1,0 g	non admis		
5. Plats cuisinés surgelés à base de viande de volaille			
a) frits, bouillis, cuits au four	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
bactéries du genre Enterococcus, UFC/g, au maximum	1×10^4		
b) à base de viande hachée, y compris farcis, et (ou) en enveloppe de pâte, et (ou) avec sauces, et (ou) avec garniture	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	2×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
bactéries du genre Enterococcus, UFC/g, au maximum	1×10^4		
6. Produits fabriqués avec des abats et de la peau de volaille (pâtés, saucisses à base d'abattis, etc.)			
a) pâtés de viande de volaille, y compris ceux fabriqués avec des abattis de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	2×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis		
clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
b) pâtés d'abattis de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis		
clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 0,1 g	non admis		
c) saucisses à base d'abattis	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis		
bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis		
clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
7. Produits à base de viande de volaille séchés			
a) produits à base de viande de volaille lyophilisés	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	
	pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises		
bactéries coliformes dans 0,01 g	non admises		
S. aureus dans 0,1 g	non admis		
bactéries du genre Proteus dans 1,0 g	non admises		
b) viande hachée déshydratée par séchage thermique	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^3	
	pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises		
S. aureus dans 0,1 g	non admis		
bactéries du genre Proteus dans 1,0 g	non admises		
moisissures UFC/g, au maximum	100		
c) produits séchés, cuits-séchés à base de viande de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises		
bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises		
S. aureus dans 0,01 g	non admis		
bactéries du genre Proteus dans 1,0 g	non admises		
8. Produits culinaires à base de viande de volaille			
a) gelées de viande, aspics, pâté de viande et d'abattis	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	

micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
bactéries coliformes dans 0,1 g (cm^3)	non admises	
S. aureus dans 0,1 g (cm^3)	non admis	
E. coli dans 1,0 g (cm^3)	non admis	
bactéries du genre Proteus dans 0,1 g (cm^3)	non admises	

b) viande de volaille bouillie, frite, cuite au four (sans assaisonnement ni sauce)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	
	S. aureus dans 1,0 g	non admis	

bactéries du genre Proteus dans 0,1 g	non admises		
c) plats de volaille bouillis, frits, braisés, cuits au four, produits à base de viande de volaille hachée, pelmeni et autres produits en pâte ou sans pâte	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	

S. aureus dans 1,0 g	non admis		
bactéries du genre Proteus dans 0,1 g	non admises		
d) produits culinaires prêts à consommer à base de viande de volaille en emballage de vente, y compris emballés sous vide	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	pour les produits emballés sous vide
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admises		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
bactéries du genre Proteus dans 0,1 g	non admises		
e) plats de volaille de fabrication industrielle réfrigérés, emballés sous films polymères : produits bouillis, frits, braisés, cuits au four à base de volaille hachée (côtelettes hachées, etc.)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1 x 10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	

bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
clostridies sulfito-réductrices dans 1,0 g	non admises		
f) produits semi-finis culinaires à base de viande de volaille à haut degré de préparation	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	2×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admises	
bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises	
Moisissures et levures, UFC/g, au maximum	500	pour les produits semi-finis culinaires dont la durée de conservation ne dépasse pas 1 mois

g) produits culinaires à base de viande de volaille bouillis, frits, cuits au four	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admises	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	

S. aureus dans 1,0 g	non admis	
bactéries du genre Proteus dans 0,1 g	non admises	
9. Produits issus de la transformation des produits d'abattage de volaille		
a) graisse de volaille fondue	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises		
S. aureus dans 1,0 g	non admis		
b) protéine alimentaire de volaille et produits de transformation des matières premières de volaille contenant du collagène, bouillons alimentaires déshydratés à base de viande de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admises	

clostridies sulfito-réductrices dans 0,01 g	non admises		
moisissures, UFC/g, au maximum	200		
c) produits à base de protéine alimentaire de volaille	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admises	

bactéries coliformes dans 0,1 g	non admises
moisissures, UFC/g, au maximum	100
S. aureus, dans 0,1 g	non admis

*Prélèvement d'échantillons dans les couches musculaires profondes.

**Unités formant colonies.

ANNEXE N° 2
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Normes microbiologiques de sécurité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile

Dénomination du produit	Indicateurs	Niveaux admissibles, au maximum	Remarque
1	2	3	4
1. Carcasses de volailles et leurs découpes*, viande désossée*, abattis			
a) viande de volaille (carcasses et leurs découpes) réfrigérée, congelée, destinée à l'alimentation infantile	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g**, au maximum micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g Listeria monocytogenes dans 25 g	1×10^5 non admis non admis	

b) viande désossée en morceaux, en morceaux avec os (réfrigérée, congelée) destinée à l'alimentation infantile	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g Listeria monocytogenes dans 25 g	2×10^5 non admis non admis	
c) abattis de volaille réfrigérés, congelés, destinés à l'alimentation infantile	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	2×10^5	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	

	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis
2. Produits semi-finis à base de viande de volaille (réfrigérés, congelés)		
a) produits semi-finis hachés à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans (crus réfrigérés, congelés)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	5×10^5
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis
	bactéries coliformes dans 0,001 g	non admis

	S. aureus dans 0,1 g	non admis	
	moisissures UFC/g, au maximum	250	panés
b) produits semi-finis en morceaux à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans (crus réfrigérés, congelés)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^5	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	
	bactéries coliformes dans 0,001 g	non admis	

	S. aureus dans 0,1 g	non admis	
	moisissures UFC/g, au maximum	250	panés
3. Produits à base de viande de volaille			
a) produits de charcuterie à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^3	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis	pour les saucisses fines et saucisses épaisses

	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis	
	E. coli dans 1,0 g	non admis	pour les produits d'une durée de conservation supérieure à 5 jours
	S. aureus dans 1,0 g clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis non admis	
	moisissures UFC/g, au maximum	100	
	levures UFC/g, au maximum	100	pour les produits d'une durée de conservation supérieure à 5 jours

b) pâtés et produits culinaires à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans ; produits semi-finis à haut degré de préparation pour les enfants de plus de 1,5 an	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g Listeria monocytogenes dans 25 g bactéries coliformes dans 1,0 g	1×10^3 non admis non admis non admis	
	E. coli dans 1,0 g	non admis	
	S. aureus dans 1,0 g	non admis	
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis	
	moisissures, UFC/g, au maximum	100	

	levures, UFC/g, au maximum	100	pour les produits d'une durée de conservation supérieure à 72 h
	bactéries du genre Proteus dans 1,0 g	non admis	
c) produits lyophilisés pour enfants en bas âge (de plus de 1,5 an)	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^4	
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 50 g	non admis	
	Listeria monocytogenes dans 50 g	non admis	

	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis
	S. aureus dans 1,0 g	non admis
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis
	B. cereus UFC/g, au maximum	100
	levures UFC/g	50
d) produits lyophilisés pour les enfants de plus de 3 ans	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	$1,5 \times 10^4$
	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 50 g	non admis

	Listeria monocytogenes dans 50 g	non admis
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis
	S. aureus dans 1,0 g	non admis
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis
	B. cereus UFC/g, au maximum	200
	levures UFC/g, au maximum	100
e) petites saucisses pasteurisées à base de viande de volaille destinées à l'alimentation des enfants	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	2×10^2

en bas âge (de plus de 1,5 an)	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 50 g	non admis
	Listeria monocytogenes dans 50 g	non admis
	bactéries coliformes dans 1,0 g	non admis
	clostridies sulfito-réductrices dans 0,1 g	non admis
	B. cereus dans 1,0 g	non admis
f) graisse de volaille fondue destinée à l'alimentation infantile	nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	1×10^2

	micro-organismes pathogènes, dont salmonelles, dans 25 g	non admis
	Listeria monocytogenes dans 25 g	non admis
	bactéries coliformes dans 1,0 g (cm^3)	non admis
	S. aureus dans 1,0 g (cm^3)	non admis

* Prélèvement d'échantillons dans les couches musculaires profondes.

** Unités formant colonies.

ANNEXE N° 3
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Normes microbiologiques de sécurité (stérilité commerciale) des conserves de viande de volaille, y compris pour l'alimentation infantile

Tableau 1

Indicateurs de stérilité commerciale pour les conserves stérilisées de viande de volaille et les conserves viande-légumes (y compris les conserves de type pâté et les

conserves de viande hachée)

	Groupe de micro-organismes	Niveau admissible
	1	2
1.	Micro-organismes sporulés aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs du groupe B. subtilis	au maximum 11 UFC*/g (cm^3) de produit
2.	Micro-organismes sporulés aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs du groupe B. cereus et (ou) B. Polymyxa	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit
3.	Clostridies mésophiles C. Botulinum et (ou) C. perfringens	non admises dans 1,0 g (cm^3) de produit
4.	Clostridies mésophiles (à l'exception de C. botulinum et (ou) C. perfringens) non admises dans 1,0 g (cm^3) de produit	au maximum 1 UFC dans 1,0 g (cm^3) de produit

5.	Micro-organismes non sporulés, y compris bactéries lactiques et (ou) moisissures, et (ou) levures	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit
6.	Micro-organismes sporulés thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit (indicateur normé pour les conserves dont la température de stockage est supérieure à plus 20 °C)

Tableau 2

Indicateurs de stérilité commerciale pour les conserves stérilisées de viande de volaille destinées à l'alimentation infantile

	Groupe de micro-organismes	Niveau admissible
	1	2
1.	Micro-organismes sporulés aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs du groupe B. Subtilis	au maximum 11 UFC*/g (cm^3) de produit
2.	Micro-organismes sporulés aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs du groupe B. cereus et (ou) B. polymyxa	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit
3.	Clostridies mésophiles	non admises dans 10,0 g (cm^3) de produit
4.	Micro-organismes non sporulés, y compris bactéries lactiques et (ou) moisissures, et (ou) levures	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit
5.	Micro-organismes sporulés thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit

Tableau 3

Indicateurs de stérilité commerciale pour les conserves pasteurisées de viande de volaille

	Groupe de micro-organismes	Niveau admissible
	1	2
1.	Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs (QMAFAnM)	au maximum 2 x 10^2 UFC/g (cm^3) de produit
2.	Bactéries coliformes	non admises dans 1,0 g (cm^3) de produit
3.	B. cereus	non admis dans 1,0 g (cm) de produit
4.	Clostridies sulfito-réductrices	non admises dans 1,0 g (cm^3) de produit
5.	S. aureus et autres staphylocoques à coagulase positive	non admis dans 1,0 g (cm^3) de produit
6.	Micro-organismes pathogènes, dont salmonelles	non admis dans 25 g (cm^3) de produit

*Unités formant colonies.

ANNEXE n° 4
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Exigences hygiéniques de sécurité applicables aux produits d'abattage de volaille et aux produits à base de viande de volaille

Note. Annexe 4 telle que modifiée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarque
1	2	3
Indicateurs d'altération oxydative :		
- indice d'acide (mg KOH/g)	4,0	Graisse de volaille fondue alimentaire
- indice de peroxyde (mol d'oxygène actif/kg)	10,0	Graisse de volaille fondue alimentaire
Éléments toxiques :		

- plomb	0,6	Abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves d'abats de volaille, y compris de type pâté
	0,1	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires
	1,0	Protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons
- arsenic	1,0	Abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves d'abats de volaille, y compris de type pâté ; protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons
	0,1	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires

- cadmium	0,2	Protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons
	0,03	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires
	0,3	Abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves d'abats de volaille, y compris de type pâté
- mercure	0,1	Abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves d'abats de volaille, y compris de type pâté ; protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons
	0,03	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires

- chrome	10	Gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif en emballage chromé
- fer	1,5	Graisse de volaille fondue alimentaire (livrée pour stockage)
- cuivre	0,4	Graisse de volaille fondue alimentaire (livrée pour stockage)
Pesticides :		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,1	Viande de volaille, produits à base de viande de volaille, abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves de viande et conserves viande-légumes à base de viande de volaille et d'abats de volaille ; protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons

	0,2	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires
- DDT et ses métabolites	0,1	Viande de volaille, produits à base de viande de volaille, abats de volaille et produits qui en sont issus, conserves de viande et conserves viande-légumes à base de viande de volaille et d'abats de volaille ; protéine alimentaire de volaille et produits à base de celle-ci (concentrés de plats ne nécessitant pas de cuisson), bouillons
	1,0	Graisse brute de volaille, graisse de volaille fondue, alimentaires
Benzo(a)pyrène	0,001	Produits fumés à base de viande de volaille, d'abats de volaille et produits qui en sont issus

Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	0,004	Produits fumés à base de viande et d'abats de volaille et produits qui en sont issus
Dioxines*	0,000002 (exprimé en matières grasses)	Produits d'abattage de volaille (à l'exception du foie) et produits qui en sont issus
	0,000006 (exprimé en matières grasses)	Foie de volaille et produits qui en sont issus

*Les dioxines sont déterminées en cas de présomption fondée de leur présence possible dans les matières premières.

Remarques :	1. Pour les produits secs obtenus par lyophilisation et par séchage thermique, la teneur en éléments toxiques, pesticides et dioxines est calculée par rapport au produit initial, compte tenu de la teneur en matière sèche de celui-ci et du produit fini. 2. Le contrôle de la teneur en lévomycétine (chloramphénicol), en antibiotiques du groupe des tétracyclines et en bacitracine est effectué conformément au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) ; le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires selon les informations du fabricant (fournisseur) est effectué conformément à l'article 9^1 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011). 3. Les normes hygiéniques de sécurité des produits d'abattage de volaille et des produits de leur transformation non mentionnés dans la présente annexe doivent être conformes aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

ANNEXE n° 5
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Exigences hygiéniques de sécurité des produits d'abattage de volaille et des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile

Note de bas de page. Annexe 5 telle que modifiée par les décisions du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 15.02.2023 n° 23 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au plus	Remarque
1	2	3
Éléments toxiques :		
- plomb	0,2	Viande de volaille pour tous les groupes d'âge
	0,2	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées pour enfants de moins de 3 ans
	0,3	Conserves viande-légumes et légumes-viande pour tous les groupes d'âge

	0,3	Produits semi-finis, pâtés, produits de charcuterie et produits culinaires pour enfants de plus de 3 ans
	0,5	Abattis de volaille
- arsenic	0,1	Viande de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, produits semi-finis, pâtés, produits de charcuterie et produits culinaires
	0,2	Conserves viande-légumes et légumes-viande
	1,0	Abattis de volaille

- cadmium	0,03	Viande de volaille, conserves de viande de volaille, produits de charcuterie, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande
	0,3	Abattis de volaille
- mercure	0,02	Viande de volaille, conserves de viande de volaille, produits de charcuterie, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande
	0,1	Abattis de volaille

- étain	100	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves à base de viande et d'ingrédients végétaux et conserves à base d'ingrédients végétaux et de viande, en boîtes trois pièces en fer-blanc
- chrome	0,5	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande en emballage chromé
Antibiotiques :		
- lévomycétine (chloramphénicol)	non admise (<0,0003)*	Viande de volaille, abattis de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, pâtés et produits culinaires, produits lyophilisés

- du groupe des tétracyclines	non admis (<0,01)*	Viande de volaille, abattis de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires
- bacitracine	non admise (<0,02)*	Viande de volaille, abattis de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, produits lyophilisés
Pesticides :		

- HCH (isomères α, β, γ)	0,02	Viande de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés, produits de charcuterie et produits culinaires, produits lyophilisés
	0,015	Abattis de volaille
- DDT et ses métabolites	0,01	Viande de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, produits lyophilisés
	0,015	Abattis de volaille

Nitrites	non admis (<0,5)	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires
	30	Produits de charcuterie destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans
Nitrates	150	Conserves viande-légumes et légumes-viande à base de viande de volaille (pour les conserves contenant des légumes)
	non admis (<0,001)*	Produits culinaires à base de viande de volaille (pour ceux contenant des légumes)
Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	non admises (< 0,001)*	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires

	0,002	Produits de charcuterie
Radionucléides :		
- césium-137	40 Bq/kg(l)	Conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, produits lyophilisés, viande de volaille
- strontium-90	25 Bq/kg(l)	
Dioxines	non admises	Viande de volaille, abattis de volaille, conserves de viande de volaille, petites saucisses pasteurisées, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits semi-finis, pâtés et produits culinaires, produits lyophilisés

*Limite de détection de la méthode.

Notes :	1. Il est également nécessaire de contrôler les résidus des antibiotiques qui ont été utilisés lors de la production des matières premières alimentaires d'origine animale, selon les informations du fabricant (fournisseur), conformément à l'article 9^1 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011). 2. Pour les produits secs obtenus par lyophilisation et par séchage thermique, les niveaux admissibles d'éléments toxiques, de pesticides et de dioxines sont les niveaux admissibles recalculés sur les produits d'origine, compte tenu de la teneur en matière sèche de ces produits secs et des produits d'origine.

ANNEXE N° 6
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Exigences hygiéniques de sécurité de la viande de volaille séparée mécaniquement (VSM)

Indicateur	Niveau admissible
1	2
Teneur en calcium, %	au plus 0,26
Teneur en inclusions osseuses, %	au plus 0,60
Composition granulométrique des inclusions osseuses, % :	
de taille jusqu'à 500 µm	au moins 98,0
de taille de 500 à 750 µm	au plus 2,0
de taille supérieure à 750 µm	non admises

Indice d'acide de la matière grasse, mg KOH/g de matière grasse	au plus 4,0

ANNEXE N° 7
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Exigences relatives aux indicateurs physico-chimiques des produits à base de viande de volaille destinés à l'alimentation infantile

Tableau 1

Conserves de viande de volaille destinées à l'alimentation des enfants en bas âge

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Teneur en matière sèche	g, au moins	17	
2. Protéines	g, au moins	7	
3. Matières grasses	g	3 – 12	
4. Sel de table	g, au plus	0,4	
5. Amidon*	g, au plus	3	épaississant
6. Farine de riz et de blé*	g, au plus	5	épaississant

Tableau 2

Conserves viande-légumes (légumes-viande) de viande de volaille destinées à l'alimentation des enfants en bas âge

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Teneur en matière sèche	g	5 – 26	
2. Protéines	g	1,5 – 8	
3. Matières grasses	g	1 – 6	
4. Glucides	g	5 – 15	
5. Sel de table	g, au plus	0,4	
6. Amidon*	g, au plus	3	épaississant

7. Farine de riz et de blé*	g, au plus	5	épaississant

Tableau 3

Petites saucisses pasteurisées de viande (contenant de la viande) destinées à l'alimentation des enfants à partir d'un an et demi

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible
1	2	3
1. Protéines	g, au moins	12
2. Matières grasses	g	16 – 20
3. Sel de table	g, au plus	1,5

Tableau 4

Conserves de viande de volaille destinées à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g	12 – 14	
2. Matières grasses	g	10 – 18	
3. Sel de table	g, au plus	1,2	
4. Amidon*	g, au plus	3	épaississant
5. Farine de riz et de blé*	g, au plus	5	épaississant

Tableau 5

Produits de charcuterie à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g, au moins	12	
2. Matières grasses	g, au plus	22	
3. Sel de table	g, au plus	1,8	
4. Amidon*	g, au plus	5	
5. Activité résiduelle de la phosphatase acide	%, au plus	0,006	pour les produits de charcuterie cuits

6. Phosphore total	%, au plus	0,25	

Tableau 6

Produits semi-finis à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible
1	2	3
1. Protéines	g, au moins	10
2. Matières grasses	g, au plus	20
3. Sel de table	g, au plus	0,9

Tableau 7

Pâtés et autres produits culinaires à base de viande de volaille destinés à l'alimentation des enfants de plus de 3 ans

Critères et indicateurs de valeur nutritionnelle pour 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible
1	2	3
Protéines	g, au moins	8
Matières grasses	g, au plus	16
Sel de table	g, au plus	1,2

*En cas d'utilisation conjointe d'amidon et de farine de riz (ou de blé), le niveau admissible de la teneur en amidon ne doit pas dépasser 3 g pour 100 g de produit, et le niveau admissible total de leur teneur ne doit pas dépasser 5 g pour 100 g de produit.

ANNEXE n° 8
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires (stimulateurs de croissance des volailles, médicaments antimicrobiens et autres médicaments) dans les produits d'abattage de volaille, contrôlées sur la base des informations relatives à leur utilisation*

Note de bas de page. L'annexe 8 est abrogée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

ANNEXE n° 9
au règlement technique
de l'Union économique eurasiatique
« Sur la sécurité de la viande de volaille
et des produits de sa transformation »
(RT UEEA 051/2021)

Exigences relatives à la mise à jeun avant abattage des volailles

Espèce de volailles d'élevage	Durée de maintien des volailles [destinées à l'abattage] sans alimentation avant l'abattage
1	2
Poules, poulets, poulets de chair, dindes, dindonneaux	6 – 8 heures
Canards, canetons, oies, oisons, pintades, pintadeaux, cailles, cailleteaux	4 – 6 heures
Autruches Autruchons	12 heures 10 heures

Ce document est fourni par AC Inorms GmbH. Il s'agit d'une traduction des documents normatifs techniques de l'Union économique eurasiatique, réalisée à l'aide de l'intelligence artificielle. AC Inorms GmbH décline toute responsabilité quant à l'exactitude, à l'exhaustivité et à l'actualité de la traduction.