

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

UNECE STANDARD

**VIANDE DE POULET
CARCASSES ET PARTIES**

EDITION 2005

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles



Nations Unies
New York et Genève, 2005

Les opinions exprimées et les appellations employées dans la présente publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement les vues du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies et n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Tous les textes de la présente publication peuvent être cités ou reproduits sans autorisation, à condition toutefois d'en indiquer la source et de transmettre un exemplaire de la publication contenant la citation ou la reproduction.

Contactez l'adresse suivante pour des commentaires et questions:

Unité des normes agricoles
Division du développement du commerce et du bois
Commission Économique Pour L'Europe
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org

Pour commander des publications contactez:

Publications des Nations Unies
Service des ventes
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
E-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/355

PUBLICATION DES NATIONS UNIES

Sales No. F.04.II.E.14
ISBN 92-1-21647-7
ISSN 1810-1925

PRÉFACE

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. A cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de :

- Faciliter le commerce international équitable et de remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE-ONU a entamé ses travaux de développement des normes pour les denrées périssables en 1949. A l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité en matière de commerce ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles: fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, consommation et semence), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les Normes de la CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE-ONU est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (les Etats membres ou non-membres de la CEE-ONU, des organisations internationales, gouvernementales et non-gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes de la CEE-ONU est tel que dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de Coopération et de Développement Economique (OCDE).

Les normes de la CEE-ONU pour la Viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet : un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur et la qualité du produit final dépend, en grande partie, de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon concise et cohérente, qui a recours aux termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes de façon à rendre leur application plus aisée.

Les normes mettent également au point un code de produits permettant de combiner toute information pertinente dans une séquence de 20 chiffres. Dans le cadre du développement du code, la CEE-ONU a coopéré étroitement avec EAN International, une organisation à but non lucratif du secteur privé qui soutient des systèmes de chaîne de distribution utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment, le code barre).

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission d'information et de suivi du produit à travers la chaîne d'approvisionnement. Des expériences pilotes en matière d'application des normes menées en Australie et en Nouvelle-Zélande ont montré que la stricte application des normes conduit à une meilleure homologation des produits, satisfait les clients et optimise ainsi le commerce.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la Norme CEE-ONU relative à la Viande de Poulet – Carcasses et Parties – apportera une contribution significative à la facilitation du commerce international équitable.

Brigita Schmögnerová

Secrétaire exécutive

Commission économique pour l'Europe des Nations Unies

REMERCIEMENTS

La CEE ONU tient à remercier les délégations suivantes pour leur contribution à l'élaboration de la présente publication: Allemagne, Australie, Bolivie, Brésil, EAN Brésil, EAN International, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Grèce, Hongrie, Italie, Lituanie, Nouvelle Zélande, Polone, Royaume-Uni, Suisse, Union européenne, Uruguay.

La CEE ONU tient à remercier tout spécialement la délégation des États-Unis, qui a établi l'avant projet de la norme et fourni les photographies.



TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	iii
REMERCIEMENTS	iv
1. INTRODUCTION	1
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	2
1.2 Portée	2
1.3 Application	2
1.4 Adoption et publication - historique	2
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	3
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	3
3.1 Prescriptions supplémentaires	3
3.2 Espèce	3
3.3 Produit/partie	3
3.3.1 Code produit/partie	4
3.3.2 Os	4
3.3.3 Peau	4
3.4 Réfrigération	5
3.5 Historique des étapes de production	6
3.5.1 Traçabilité	6
3.5.2 Catégorie de poulet	6
3.5.3 Système de production	7
3.5.4 Système d'alimentation	8
3.5.5 Mode d'abattage	9
3.5.6 Réfrigération	9
3.5.7 Traitement antimicrobien	10
3.6 Qualité	10
3.6.1 Définition des codes	10
3.7 Indications à porter sur l'étiquette des carcasses et parties de poulet mis en vente	11
3.7.1 Informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette	11
3.7.2 Autres affirmations	11
3.8 Dispositions concernant les prescriptions relative au contrôle de la conformité	12

4. CODE CEE-ONU POUR DES PRESCRIPTIONS POUR LA VIANDE DE POULET	13
4.1 Définition du code	13
4.2 Exemple	14
5. PROVISIONS CONCERNING PACKING, STORAGE AND TRANSPORT.....	15
5.1 Poids net de la pièce.....	15
5.2 Emballage primaire	15
5.3 Étiquetage pour le consommateur.....	17
5.4 Poids du colis primaire	17
5.5 Emballage secondaire	17
5.6 Poids du colis secondaire	18
5.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande de poulet.....	18
6. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET PARTIES	19
6.1 Index multilingue des produits	19
6.2 Diagramme du squelette du poulet.....	21
6.3 Parties du poulet.....	22
ANNEXE I: ADRESSES	50
ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC.....	51

Norme CEE-ONU

VIANDE de POULET

CARCASSES ET PARTIES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE ONU pour les produits carnés

- 1) Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Les textes seront régulièrement actualisés et les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE-ONU (se référer à l'annexe I pour les coordonnées):
- 2) Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après contient des espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et leur code à utiliser pour la codification CEE ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour plus d'information sur des détails de publication voir s'il vous plait :

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification de la demande pour l'utilisation du code CEE-ONU.

Espèces	(Champ 1)
Bovine (Bœuf)	10
Bovine (Veau)	11
Porcine	30
Ovine	40
Caprine	50
Lama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

- 1) La présente recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de poulet (*Gallus domesticus*) crues (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Les produits contenant des additifs («préparations à base de poulet») feront l'objet d'une norme distincte qui sera élaborée par la suite. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.
- 2) Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et parties de poulet sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.
- 3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

- 1) Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.
- 2) Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des photographies de carcasses et de certaines parties et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

- 1) Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa cinquante neuvième session (Référence: TRADE/WP.7/2003/6).
- 2) Des normes CEE-ONU pour la viande sont examinées chaque trois ans après leur publication. Si nécessaire ils sont révisés et des nouvelles éditions sont publiées. Des changements urgents sont publiés sur la page Internet de la CEE-ONU à l'adresse suivante :
www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

1) La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

2) Les carcasses et morceaux de viande doivent être::

- Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, métal)¹
- Exempts d'odeurs étrangères.
- Exempts de matières fécales.
- Exempts de caillots de sang.
- Exempts de viscères, trachée, oesophage, organes reproducteurs matures et poumons²
- Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes³.
- Exempts de brûlures de congélation⁴.
- Exempts d'une décoloration de la bile³.

¹ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

² ??????

³ Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

⁴ L'enlèvement d'autres matériaux à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 Traitement après abattage.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE ONU de la viande de poulet (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande de poulet est décrit au chapitre 5.

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèce

Le code pour le poulet (*Gallus domesticus*) dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 70.

3.3 Produit/partie

■ 3.3.1 Code produit/partie

Le code à quatre chiffres du produit dans le champ 2 est défini dans le chapitre 6.

■ 3.3.2 Os

Les carcasses et parties de poulet varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os.

Code de l'os (champ 3a)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Avec os	Les os n'ont pas été enlevés du produit
2	Partiellement désossé	Certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit
3	Sans os	Tous les os ont été enlevés du produit

■ 3.3.3 Peau

Les carcasses et parties de poulet sont disponibles dans le commerce avec peau ou sans peau. Lorsqu'elles ont conservé leur peau, celle-ci peut être de couleur «jaune» ou «blanche». Les options relatives à la peau sont les suivantes:

Code de la peau (champ 3b)	Catégorie	Description
1	Avec peau, couleur non spécifiée	Produit avec une peau qui est de couleur soit blanchâtre soit jaunâtre; dans le même lot, les produits à peau blanche ne doivent pas être mélangés aux produits à peau jaune sans le consentement de l'acheteur
2	Avec peau blanche	Produit avec une peau qui est de couleur blanchâtre (fig. 1)
3	Avec peau jaune	Produit avec une peau qui est de couleur jaunâtre (fig. 2)
4	Sans peau	Produit dont toute la peau a été enlevée (fig. 3)
5 – 9	Codes non utilisés	

Whole Bird with White Skin



Whole Bird with Yellow Skin



Skinless Whole Bird



3.4 Réfrigération

Les carcasses et parties de poulet peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, réfrigérées à très basse température, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapidement⁵) sans givrage («ice glazing») ou surgelée individuellement (rapidement⁵) avec givrage. Toutes les catégories ne sont pas utilisables dans toutes les régions. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Il incombe à l'opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer aux produits, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température comprise entre - 2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température comprise entre -2 °C et +4 °C après (CO ₂) ⁶ la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO ₂)
4	Viande réfrigérée à très basse température ⁷	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température comprise entre -12 °C et -1,5 °C après la congélation
5	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
7	Viande surgelée (rapidement ⁵) individuellement, sans givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence inférieure ou égale à -18 °C après la surgélation
8	Viande surgelée (rapidement ⁵) individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence inférieure ou égale à -18 °C après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent être fixées d'un commun accord par l'acheteur et le vendeur. La méthodologie utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette
9	Autres	

⁵ Les délais et les températures pour la surgélation individuelle (rapide) doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays importateur. Exemple: dans l'Union européenne (voir Directive 89/108/CEE), la température requise doit être atteinte à un rythme minimum de 5 mm/h.

⁶ La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

⁷ Cette méthode de réfrigération est utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

3.5 Historique des étapes de production

■ 3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des produits ou des lots de produits à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la procédure suivie doit être certifiée conforme selon le paragraphe 3.8.

■ 3.5.2 Catégorie de poulet

Code de la réfrigération (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes poulets	De moins de 4 semaines
2	Jeunes poulets	De moins de 12 semaines; la pointe du sternum est souple (non ossifiée)
3	Coqs	De moins de 12 semaines ; la pointe du sternum est moins souples (partiellement ossifiée) que celle des jeunes poulets
4	Chapons 1	Poulets mâles de moins de 4 mois, castrés chirurgicalement
5	Chapons 2	Poulets mâles de plus de 140 jours, castrés chirurgicalement In the EU capons must be older than 140 days
6	Poules pondeuses	De plus de 10 mois
7	Poules reproductrices et coqs	De plus de 10 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

■ 3.5.3 Méthode de production

L'acheteur peut désigner une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Un certain nombre d'options fréquemment utilisées dans le commerce sont indiquées ci après, accompagnées d'une brève description.

Code la méthode de la production (champ 6)	Categorie ⁸	Description
0	Non spécifiée	
1	Méthode classique	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes
2	Élevage en libre parcours 1	Les poulets qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée à l'intérieur ou à l'extérieur et disposent d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Âge minimal d'abattage: 11 semaines
3	Élevage en libre parcours 2	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes et qui disposent d'un accès vers l'extérieur
4	Élevage en pâturage	Les poulets sont élevés en plein air dans des enclos amovibles placés sur l'herbe
5	Élevage biologique ⁹	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique.
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

⁸ L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur: par exemple, pour l'Union européenne, le Règlement (CEE) no 1538/1991 pour toutes les catégories sauf pour la catégorie biologique à laquelle s'applique le Règlement (CE) no 1804/1999 (accessibles sur l'Internet: <http://europa.eu.int/eur-lex>).

⁹ Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention "élevage biologique" n'est donc pas répétée dans la rubrique "systèmes d'alimentation".

■ 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut désigner un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et de FCA
13	Alimentation exempte de FP, de POA, de FCA et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et de FCA
15	Alimentation exempte de FP, de FCA et d'OGM
16	Code non utilisé
18	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et de FCA
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, de FCA et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte de FCA
51	Alimentation exempte de FCA et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Peut être utilisé pour décrire tout système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur.

Exempte de POA Exempte de produits d'origine animale

Exempte de FCA Exempte de facteurs de croissance antibiotiques

Exempte d'OGM Exempte de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés

Exempte de FP Exempte de farine de poisson

Les définitions des termes utilisés ci-dessus doivent être conformes à la législation du pays importateur.

The definitions of the terms above have to be in conformity with the legislation of the importing country.

■ 3.5.5 Mode d'abattage

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Classique	Étourdissement électrique avant saignée.
2	Casher	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées.
3	Halal	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage doit être convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

■ 3.5.6 Réfrigération

L'acheteur peut spécifier les systèmes de réfrigération comme indiqué dans le tableau ci dessous.

Les systèmes de réfrigération indiqués ci-après peuvent entraîner une augmentation de poids due à une absorption d'eau techniquement inévitable. La description du produit/l'étiquette doit indiquer le pourcentage d'eau contenue dans le produit si ce pourcentage est supérieur au seuil technique spécifiée dans la législation du pays importateur. En l'absence d'une telle législation, cette valeur doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Les méthodes utilisées pour déterminer la teneur en eau doivent elles aussi faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.¹⁰

Chilling system code (data field 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Réfrigération par immersion (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide
2	Réfrigération par immersion (additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide contenant des agents antimicrobiens
3	Réfrigération à l'air (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid
4	Réfrigération à l'air (additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid contenant des agents antimicrobiens
5	Réfrigération par aspersion ventilée (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau
6	Réfrigération par aspersion ventilée (additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau contenant des agents anti-microbiens
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système de réfrigération convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

¹⁰ Les méthodes à appliquer sont indiquées sur l'Internet, aux adresses suivantes: l'article 9 du règlement CEE 1538/91(texte consolidé disponible à : <http://europa.eu.int/eur-lex>).

■ 3.5.7 Traitement antimicrobien

Les traitements ci-après peuvent intervenir avant ou après la réfrigération. Il peut s'agir de traitements physiques, chimiques ou biologiques, appliqués séparément ou conjugués, et conformes à la législation en vigueur du pays importateur.

Code du traitement (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Sans traitement antimicrobien	Aucun traitement antimicrobien
2	Avec traitement antimicrobien spécifié	Le(s) traitement(s) antimicrobien doi(vent) faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
3-9	Codes non utilisés	

3.6 Qualité

■ 3.6.1 Définition des codes

Le niveau de qualité des carcasses ou des parties peut être spécifié comme suit:

Code de la qualité (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Le produit satisfait aux conditions minimales énoncées pour le niveau de qualité no 2.
1	Niveau de qualité no 1	Le produit est de première qualité
2	Niveau de qualité no 2	Le produit est de deuxième qualité ¹¹
3-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

¹¹ S'il est indiqué, le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur, par exemple:

– Règlement no 1538/1991 de l'Union européenne (version actualisée), art. 6, disponible sur l'Internet (<http://europa.eu.int/eur/lex>);

– United States, Standards, and Grades for Poultry AMS 70.200 et seq., (États Unis d'Amérique, norme AMS 70 200 et suiv. concernant les classes, les normes et les catégories de volaille) disponible sur l'Internet (<http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>).

Lorsqu'une telle législation n'existe pas, la définition du niveau de qualité doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.7 Indications à porter sur l'étiquette des carcasses et parties de poulet mis en vente

■ 3.7.1 Informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits, pour les carcasses et parties de poulet emballées:

- Dénomination du produit
- Marque sanitaire/tampon d'inspection
- Date limite de vente/de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)
- Conditions d'entreposage: par exemple «À entreposer à XX °C au maximum»
- Identification appropriée de l'emballleur, du distributeur ou de l'expéditeur
- Poids net en kilos (et éventuellement en livres)
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage (voir 3.5.6)

■ 3.7.2 Autres affirmations

D'autres affirmations peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, conformément aux prescriptions de la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces affirmations doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Pays de transformation/découpe
- Pays de conditionnement
- Pays d'origine: Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays.
- Méthodes de production et systèmes d'alimentation
- Date de traitement/emballage
- Qualité/classement
- Méthodes d'abattage
- Système de réfrigération.

3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Degré de qualité/classement: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées.

Identification du poulet/du lot (ID poulet/lot): Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Code du contrôle de la conformité (champ 14)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du poulet/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification du poulet /du lot
6	Désignation commerciale et identification du poulet /du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du poulet /du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE POULET

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (deux sont inutilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification de la demande pour l'utilisation du code CEE-ONU.

No	Description	Section	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	3.3.1/6	0000-9999
3a	Os	3.3.2	0-9
3b	Peau	3.3.3	0-9
4	Réfrigération	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7	Systèmes d'alimentation	3.5.4	00-99
8	Modes d'abattage	3.5.5	0-9
9	Système de réfrigération	3.5.6	0-9
10	Traitements antimicrobiens	3.5.7	0-9
11	Qualité	3.6	0-9
12	Champ non utilisé		0-9
13	Champ non utilisé		0-9
14	Contrôle de la conformité	3.8	0-9

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un jeune poulet entier congelé, à peau jaune avec abats, issu de l'élevage biologique, sans aucune farine de poisson utilisée dans son alimentation, réfrigéré à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. Le poulet est de qualité supérieure et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiés par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit a le code CEE ONU pour la viande de poulet suivant : **70010113625100311004**

No.	Nom	Requirement	Value
1	Espèce	Poulet	7
2	Produit/partie	Volaille entière (avec abats)	0101
3a	Os	Avec os	1
3b	Peau	Avec peau jaune	3
4	Réfrigération	Congelé	6
5	Catégorie	Jeune poulet	2
6	Méthodes de production	Biologique	5
7	Systèmes d'alimentation	sans farine de poisson	10
8	Modes d'abattage	Non spécifié	00
9	Système de réfrigération	Réfrigération à l'air (sans additifs)	3
10	Traitements antimicrobiens	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Niveau de qualité no 1	1
12	Champ non utilisé	-	0
13	Champ non utilisé	-	0
14	Contrôle de la conformité	Degré de qualité et désignation commerciale	4

5. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des carcasses et parties de poulet (réfrigérées ou congelées) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)*.

5.1 Poids net de la pièce

Le terme "pièce" s'entend d'un poulet entier, d'un poulet découpé en morceaux ou d'une partie de poulet, spécifié dans la description du produit. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

L'acheteur et le vendeur peuvent indiquer le poids de chaque pièce comme suit:

Code du poids de la pièce (champ P1)	Catégorie/Description
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

5.2 Emballage primaire

L'emballage primaire, qui est en contact direct avec le produit, est utilisé pour conditionner le produit selon qu'il est destiné à la vente individuelle ou aux collectivités. Il est placé à l'intérieur d'un contenant d'expédition pour le transport et peut contenir une ou plusieurs pièces. Les emballages primaires peuvent être définis comme suit:

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
00	Not spécifiée	
01	Sachet en plastique	Emballage formé d'une pellicule souple en plastique enveloppant le produit et fermé par les méthodes couramment utilisées dans le commerce. Une feuille de plastique dans une caisse est considérée comme faisant partie du contenant d'expédition (récipient de transport) et non pas comme un emballage intérieur

Primary packaging code (champ P2)	Catégorie	Description
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air et thermoscellage
03	Sachet en plastique, réutilisable	Sachet en plastique ou autre matériau analogue à fermeture par emboîtement qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises
04	Sachet en plastique, atmosphère modifiée	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Conditionnement sous blister,	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit
06	Barquette	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité
07	Barquette, atmosphère modifiée	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit
08	Coupe/pot	Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide résistant à l'eau, à fond plat fermé par un couvercle
09	Boîte carton	Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut: 1) être imprégnée et/ou enduite de cire, ou 2) être doublée d'un film plastique ou sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit préciser l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée
10-97	Codes non utilisés	
98	Pas d'emballage	Le produit n'est pas placé dans un emballage destiné à la vente individuelle ou aux collectivités (il est par exemple emballé directement dans un contenant en plastique, une caisse doublée, une boîte en vrac, etc., consigné)
99	Autre emballage	

5.3 Etiquetage pour le consommateur

L'étiquetage de l'emballage primaire à l'intention du consommateur peut être indiqué comme suit:

Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)	Catégorie/Description
0	Non spécifiée
1	Étiqueté: des étiquettes sont apposées sur l'emballage. Elles doivent être conformes aux prescriptions du pays de destination.
2	Non étiqueté
3-9	Codes non utilisés

5.4 Poids du colis primaire

Le poids du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 5.1. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du poids du colis primaire (champ P4)	Catégorie/Description
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

5.5 Emballage secondaire

Les emballages secondaires sont utilisés pour protéger et identifier le produit pendant le transport. Ils se composent de un ou plusieurs colis primaires. Ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du pays de destination. Les emballages secondaires peuvent être indiqués comme suit:

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Caisse, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de feuillards, ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
2	Caisse, doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé dont les parois intérieures sont doublées d'un sachet formé d'un film plastique. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de feuillards ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce.

Code de l'emballage secondaire (champ P6)	Catégorie	Description
3	Caisse, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de cire aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de feuillets ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
4	Contenant consigné	Contenant ou «fourre tout» en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison
5	Boîte de vrac, à usage unique	Grand contenant en carton ondulé qui n'est pas récupéré par le fabricant après la livraison, qui peut être ou non imprégné de cire ou doublé d'un sachet en film plastique
6	Boîte de vrac, consignée	Grand contenant en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

5.6 Poids du colis secondaire

Le poids du colis secondaire est indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres avec une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 5.1.

Code du poids du colis secondaire (champ P6)	Catégorie/Description
00000	Non spécifiée
00001-99999	Poids indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres (0000,0)

5.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande de poulet

Le tableau ci-après montre comment est appliqué le format de codage pour décrire l'emballage et le conditionnement du poulet.

Champ de données	Description	Section	Code range
P1	Poids de la pièce	5.1	0-9
P2	Emballage primaire	5.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire	5.3	0-9
P4	Poids de l'emballage primaire	5.4	0-9
P5	Emballage secondaire	5.5	0-9
P6	Poids de l'emballage secondaire	5.6	00000-99999

6. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET PARTIES

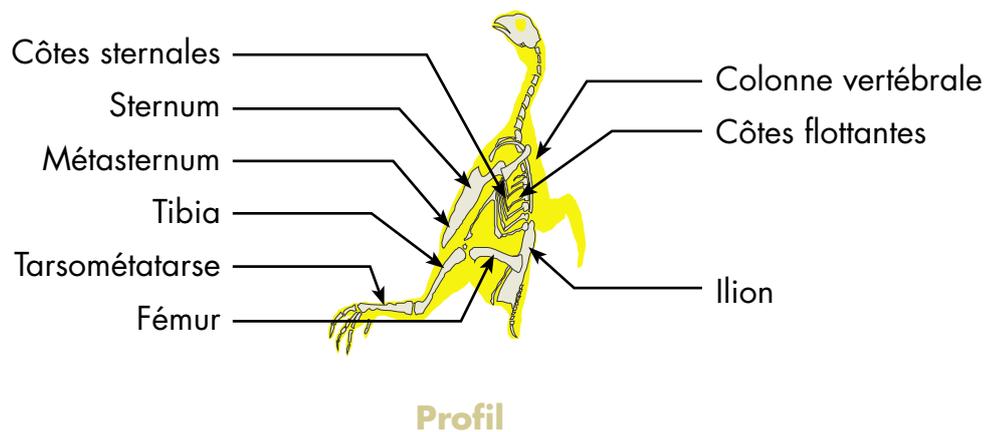
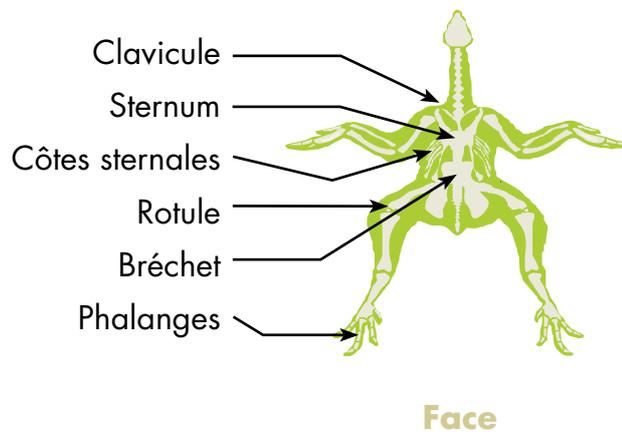
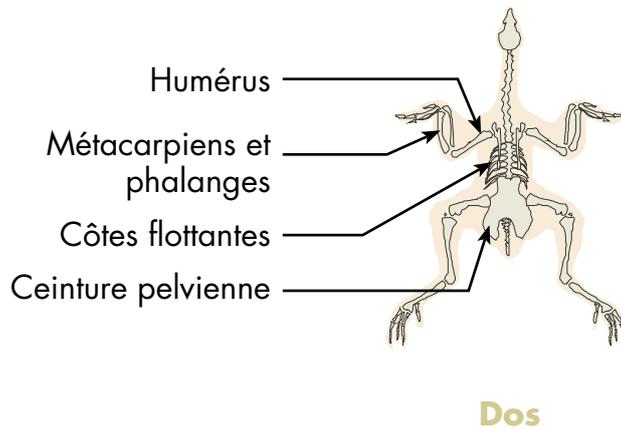
6.1 Index multilingue des produits

Français	Article n°	Page	Anglais	Russe	Espagnol
Poulet entier	0101	22	Whole Bird	Тушка	Pollo entero
Poulet entier sans abats	0102	22	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Тушка без потрохов	Pollo entero sin menudencias
Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	0103	22	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Тушка без костей, крыльев и потрохов	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias
Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	0104	23	W.O.G. w/ Long-Cut Drumsticks	Тушка без потрохов с длинновырезанными голеньями	Pollo entero sin menudos con corte largo de piernas
Poulet entier sans abats avec demi cou	0105	23	W.O.G. w/ Half Neck	Тушка без потрохов с половиной шейки	Pollo entero sin menudos con medio cogote
Poulet entier sans abats avec cou entier	0106	23	W.O.G. w/ Whole Neck	Тушка без потрохов с цельной шейкой	Pollo entero sin menudos con cogote entero
Poulet entier sans abats avec tête	0107	24	W.O.G. w/ Head	Тушка без потрохов с головой	Pollo entero sin menudos con cabeza
Poulet entier sans abats avec tête et pattes	0108	24	W.O.G. w/ Head & Feet	Тушка без потрохов с головой и плюснами ног	Pollo entero sin menudos con cabeza y patas
Découpé en deux (demi poulet)	0201	24	2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Половинки (разрезанная тушка)	Pollo en mitades
Découpé en quatre (quart de poulet)	0202	25	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Разделка на четыре части (четверти)	Pollo en cuartos
Découpé en six	0203	25	6-Piece Cut-Up	Разделка на шесть частей	Pollo trozado en 6 sin alas
Découpé en huit, mode traditionnel	0204	25	8-Piece Cut-Up, Traditional	Разделка на восемь частей, традиционная	Pollo trozado en 8 tradicional
Découpé en huit, mode non traditionnel	0205	26	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional	Разделка на восемь частей, нетрадиционная	Pollo trozado en 8 no tradicional
Découpé en neuf, mode traditionnel	0206	26	9-Piece Cut-Up, Traditional	Разделка на девять частей, традиционная	Pollo trozado en 9 tradicional
Découpé en neuf, mode rustique	0207	26	9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Разделка на девять частей, «Кантри»	Pollo trozado en 9 corte rural
Découpé en dix	0208	27	10-Piece Cut-Up	Разделка на десять частей	Pollo trozado en 10
Moitié antérieure	0301	27	Front Half	Передняя полутушка	Mitad delantera
Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	0302	27	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Передняя полутушка без крыльев (полная грудка и прилегающая часть спинки)	Mitad delantera sin alas
Moitié postérieure	0401	28	Back Half	Задняя полутушка	Mitad trasera
Moitié postérieure sans croupion	0402	28	Back Half w/out Tail	Задняя полутушка без гузки	Mitad trasera sin rabadilla
Quart antérieur	0501	28	Breast Quarter	Грудинная четверть	Pechuga
Quart antérieur sans aile	0502	29	Split Breast w/Back Portion	Половина грудки с крылом и частью спинки	Media pechuga
Poitrine entière avec côtes et filets	0601	29	Whole Breast w/Ribs & Tenderloins	Целая грудка с ребрами и мясистой частью	Pechuga entera con costillas
Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	0602	29	Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings	Цельная грудка, не обваленная, с ребрами и крыльями	Pechuga entera con costillas y alas
Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	0603	30	Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins	Обваленная цельная грудка с реберным мясом без мясистой части	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete
Poitrine entière désossée avec filets	0604	30	Boneless Whole Breast w/ Tenderloins	Обваленная цельная грудка с мясистой частью	Supremas enteras con filete
Poitrine entière désossée sans filets	0605	30	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Обваленная цельная грудка без мясистой части	Supremas enteras sin filete
Moitié de poitrine non désossée avec côtes	0701	31	Bone-in Split Breast w/ Ribs	Необваленная разделанная грудка с ребрами	Media pechuga con costillas
Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	0702	31	Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing	Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом	Media pechuga con costillas y alas
Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	0704	31	Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Обваленная разделанная грудка без реберного мяса	Media pechuga parcialmente desosada
Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	0705	32	Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & 1 st Wing Segment	Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом	Media pechuga parcialmente con primer segmento del ala desosada
Filet	0801	32	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)	Мясистая часть (мягкое, мелкое филе)	Filete (tierno, pequeño filete)
Filet avec tendon sectionné	0802	32	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/Tendon Tip Off	Мясистая часть с обрезанным сухожилием	Filete sin punta de tendón
Quart cuisse	0901	33	Leg w/ Back Portion (Leg Quarter) Leg w/ Back Portion w/out Tail	Ножка с задней частью (окорочек)	Muslo con pierna

Français	Article n°	Page	Anglais	Russe	Espagnol
Quart cuisse sans croupion	0902	33	(Leg Quarter w/out Tail)	Ножка с задней частью без гузки (окорочек без гузки)	Muslo con pierna sin rabadilla
Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	0903	33	Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Ножка с задней частью без гузки или брюшного жира	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal
Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	0904	34	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back	Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой	Muslo con pierna seccionado en dos
Cuisse entière	1001	34	Whole Leg (Short-Cut Leg)	Цельная ножка	Pierna entera
Cuisse entière avec graisse abdominale	1002	34	Whole Leg w/ Abdominal Fat	Цельная ножка с брюшным жиром	Pierna entera con grasa abdominal
Cuisse entière coupe longue	1003	35	Whole Leg, Long-Cut Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick	Цельная ножка, длиннорезанная	Pierna entera, corte largo
Cuisse entière avec incision haut de cuisse et du pilon	1004	35	Incision (Short-Cut Sujire)	Цельная ножка с надрезом бедра/голени	Pierna entera con muslo con incisión du en la parte alta del muslo
Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	1005	35	Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/Drumstick Incision	Цельная ножка, длиннорезанная, с надрезом бедра/голени	Pierna entera, corte largo con incisión (Long-Cut Sujire)
Haut de cuisse	1101	36	Thigh	Бедро	Muslo
Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	1102	36	Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)	Необваленное бедро с частью спинки	Muslo con hueso con carcasa trasera
Haut de cuisse désossé paré	1103	36	Boneless Thigh, Trimmed	Обваленное бедро, жилованное	Muslo desosado
Haut de cuisse désossé découpé en carré	1104	37	Boneless Thigh, Squared	Обваленное бедро квадратной формы	Muslo desosado cortado cuadrado
Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	1105	37	Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы	Muslo desosado en dos trozos
Pilon	1201	37	Drumstick	Голень	Pierna
Pilon coupe oblique	1202	38	Slant-Cut Drumstick	Кососрезанная голень	Pierna corte oblicuo
Aile entière	1301	38	Whole Wing	Цельное крыло	Ala entera
Premier et deuxième segments d'aile	1302	38	1st & 2nd Segment Wing (V-Wing)	Соединенные плечевая и локтевая части крыла	1er y 2 segmento del ala (ala en V)
Deuxième et troisième segments d'aile	1303	39	2nd & 3rd Segment Wing (2-Joint Wing)	Соединенные локтевая и тонкая части крыла	2 y 3er segmento del ala
Premier segment d'aile	1304	39	1st Segment Wing (Wing Drummette)	Плечевая часть крыла	1er segmento del ala (Drummette)
Deuxième segment d'aile	1305	39	2nd Segment Wing (Wing Flat)	Локтевая часть крыла	2 segmento del ala
Troisième segment d'aile	1306	40	3rd Segment Wing (Wing Tip)	Тонкая часть крыла	3er segmento del ala (punta de ala)
Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)	1307	40	1st Segment & 2nd Segment Wings	Плечевые и тонкие части крыла	Primeros y segundos segmentos del ala separados
Ailes avec dos attaché	1308	40	Wings w/ Back Attached	Крылья со спинкой	Alas con carcasa trasera
Bas de dos dépouillé	1401	41	Stripped Lower Back	Обваленная нижняя часть спинки	Carcasa trasera sin carne
Bas de dos	1402	41	Lower Back	Нижняя часть спинки	Carcasa trasera
Haut de dos	1403	41	Upper Back	Верхняя часть спинки	Carcasa delantera
Dos entier	1404	42	Whole Back	Цельная спинка	Carcasa entera sin costillas
Croupion	1501	42	Tail	Гузка	Rabadilla
Cou	1601	42	Neck	Шейка	Cogote
Tête	1701	43	Head	Голова	Cabeza
Parties inférieures de pattes préparées	1801	43	Processed Paws	Обработанные плюсны ног	Patatas procesadas
Pattes préparées	1802	43	Processed Feet	Обработанные лапки	Patatas largas procesadas
Parties inférieures de pattes non préparées	1803	44	Unprocessed Paws	Необработанные плюсны ног	Patatas sin procesar
Pattes non préparées	1804	44	Unprocessed Feet	Необработанные лапки	Patatas largas sin procesar
Gésiers, coupe mécanique	1901	44	Gizzards, Mechanically Cut	Мускульные желудки в механической разделке	Panzas cortadas mecánicamente
Gésiers, coupe en papillon	1902	45	Gizzards, Butterfly-Cut	Мускульные желудки в горизонтальной разделке	Panzas, corte mariposa
Gésiers, coupe en V	1903	45	Gizzards, V-Style Cut	Мускульные желудки в вертикальной разделке	Panzas, corte en V
Foies	2001	45	Livers	Печенка	Hígados
Cœurs, sans «coiffe»	2101	46	Hearts, Cap Off	Сердце, без вершины	Corazones sin casquete
Cœurs, avec «coiffe»	2102	46	Hearts, Cap On	Сердце, с вершиной	Corazones con casquete
Testicules	2201	46	Testes (Fries, Testicles)	Яичники	Testículos
Peau de poitrine	2301	47	Breast Skin	Кожа грудки	Piel de la pechuga
Peau de haut de cuisse/cuisse	2302	47	Thigh/Leg Skin	Кожа бедра/ноги	Piel del muslo y la pierna
Peau de corps	2303	47	Body Skin	Кожа тушки	Piel del cuerpo
Graisse abdominale	2401	48	Abdominal Fat (Leaf Fat)	Брюшной жир (почечный жир)	Grasa abdominal
Combinaison de deux produits	4001	48	2-Product Combinations	Набор из двух продуктов	Combinación de dos productos
Combinaison de trois produits	4002	49	3-Product Combinations	Набор из трех продуктов	Combinación de tres productos
Combinaison de quatre produits	4003	49	4-Product Combinations	Набор из четырех продуктов	Combinación de cuatro productos

6.2 Diagramme du squelette du poulet

Deux des trois diagrammes du squelette du poulet présentés ci après servent à illustrer la composition de chaque produit du poulet. Ces trois diagrammes montrent les principaux os du poulet vus de dos (en rose), de face (en vert) ou de profil (en jaune). Les zones ombrées indiquent la portion et les muscles du poulet qui constituent le produit considéré.

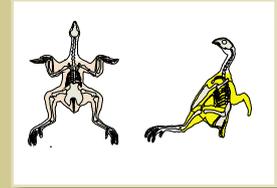


6.3 Parties du poulet

0101 POULET ENTIER



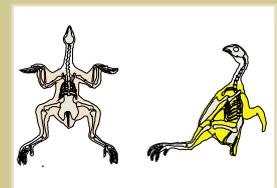
Un «poulet entier» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non. Le cou avec ou sans peau et le gésier, le cour, le foie (abats) sont joints séparément.



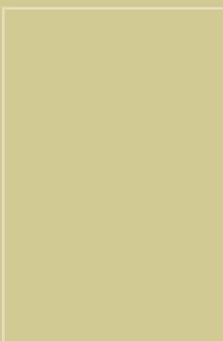
0102 POULET ENTIER SANS ABATS



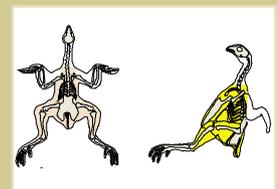
Un «poulet entier sans abats» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et le cou avec peau et les pattes, le gésier, le cour, le foie sont enlevés. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

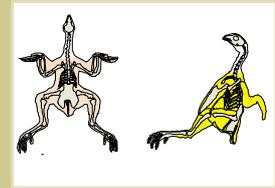


0103 POULET ENTIER DÉSOSSÉ SANS ABATS NI AILES

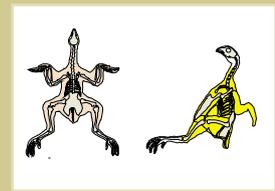


Un «poulet entier désossé sans abats ni ailes» consiste en une carcasse intacte avec viande de poitrine, hauts de cuisse et pilons. La tête et le cou avec peau, les ailes, les pattes, le gésier, le cour, le foie la glande uporygienne et le croupion sont enlevés.

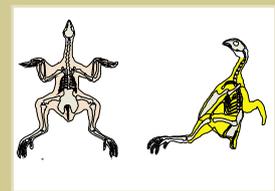


0104 POULET ENTIER**SANS ABATS AVEC PILONS COUPE LONGUE**

Un «poulet entier sans abats avec pilon coupe longue» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et le cou avec peau et les pattes, le gésier, le cour, le foie sont enlevés. Le croupion peut être ou non enlevé.

0105 POULET ENTIER**SANS ABATS AVEC DEMI COU**

Un «poulet entier sans abats avec demi cou» consiste en une carcasse intacte avec la moitié du cou attachée et toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête, l'autre moitié du cou et les pattes, le gésier, le cour, le foie sont enlevés. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

0106 POULET ENTIER**SANS ABATS AVEC COU ENTIER**

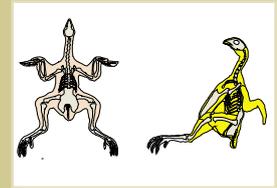
Un «poulet entier sans abats avec cou entier» consiste en une carcasse intacte avec le cou attaché et toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes, le gésier, le cour, le foie sont enlevés. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

0107 POULET ENTIER

SANS ABATS AVEC TÊTE



Un «poulet entier sans abats avec tête» consiste en une carcasse intacte avec la tête attachée et toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Les pattes, le gésier, le cour et le foie sont enlevés. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

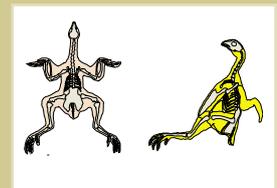


0108 POULET ENTIER

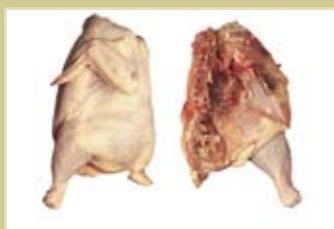
SANS ABATS AVEC TÊTE ET PATTES



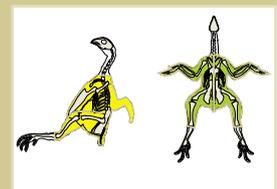
Un «poulet entier sans abats avec tête et pattes» consiste en une carcasse intacte avec la tête et les pattes attachées. Toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale, sont également attachées. Le gésier, le cour et le foie sont enlevés. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.



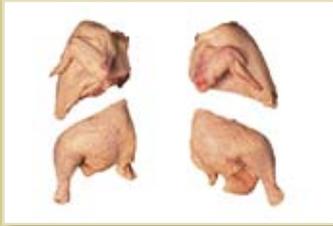
0201 POULET DÉCOUPÉ EN DEUX



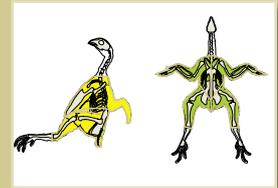
Un «poulet découpé en deux» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les deux morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



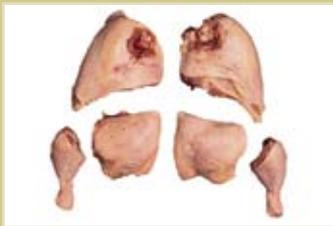
0202 POULET DÉCOUPÉ EN QUATRE



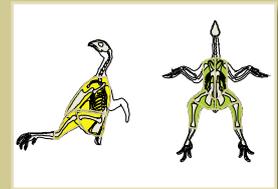
Un «poulet découpé en quatre» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en deux quarts aile et deux quarts cuisse. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



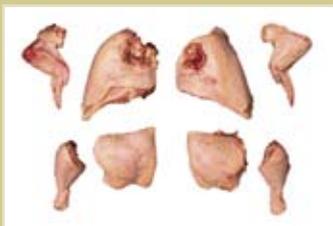
0203 POULET DÉCOUPÉ EN SIX



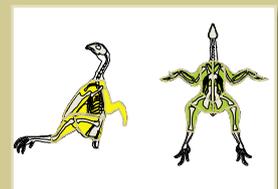
Un «poulet découpé en six» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en deux fractions de poitrine avec une partie de dos et de côtes, deux pilons et deux hauts de cuisse avec une partie de dos. Les ailes sont enlevées, la glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent l'être ou non. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



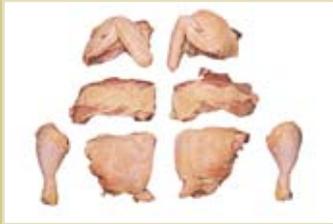
0204 POULET DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE TRADITIONNEL



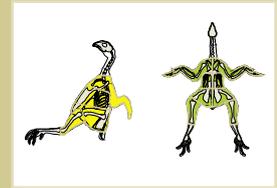
Un «poulet découpé en huit, selon un mode traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en deux fractions de poitrine avec une partie de dos et de côtes, deux pilons, deux hauts de cuisse avec une partie de dos et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent provenir du même poulet.



0205 POULET DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE NON TRADITIONNEL



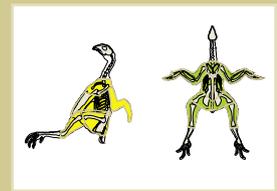
Un «poulet découpé en huit, selon un mode non traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en huit morceaux spécialement demandés par l'acheteur ou le vendeur. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



0206 POULET DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE TRADITIONNEL



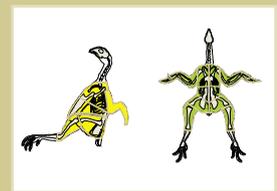
Un «poulet découpé en neuf, selon un mode traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en une fraction de poitrine comprenant la clavicule, deux fractions de poitrine avec une partie de dos et de côtes, deux pilons, deux hauts de cuisse avec une partie de dos et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



0207 POULET DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE RUSTIQUE



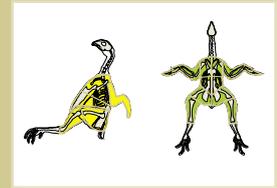
Un «poulet découpé en neuf, selon un mode rustique» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en un bas de poitrine, deux fractions de haut poitrine (avec une partie de dos et de côtes), deux pilons, deux hauts de cuisse avec une partie de dos et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



0208 POULET DÉCOUPÉ EN DIX



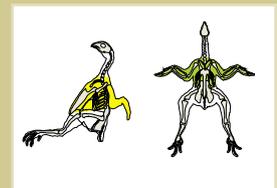
Un «poulet découpé en dix» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en quatre parties égales de poitrine avec dos et côtes, deux hauts de cuisse avec une partie de dos, deux pilons et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.



0301 MOITIÉ ANTÉRIEURE (AILES)



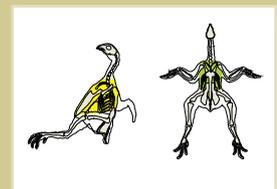
Une «moitié antérieure (moitié ailes)» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié antérieure (moitié ailes) consiste en une poitrine entière avec la partie de dos contiguë et les deux ailes attachées.



0302 MOITIÉ ANTÉRIEURE (MOITIÉ AILES) SANS AILES

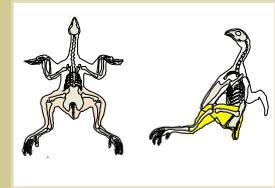


Une «moitié antérieure (moitié ailes) sans ailes» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum et en enlevant les ailes. La moitié antérieure (moitié ailes) sans ailes consiste en une poitrine entière avec la partie de dos contiguë.

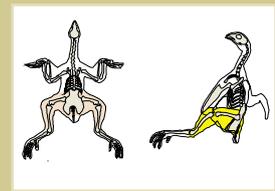


0401 MOITIÉ POSTÉRIEURE (MOITIÉ CUISSES)

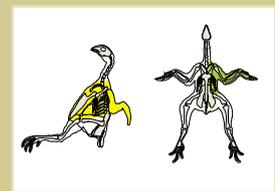
Une «moitié postérieure (moitié cuisses)» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure (moitié cuisses) est constituée par les deux cuisses avec la partie de dos et la graisse abdominale contiguës et le croupion. La glande uporygienne peut ou non être enlevée.

**0402 MOITIÉ POSTÉRIEURE (MOITIÉ CUISSES)
SANS CROUPION**

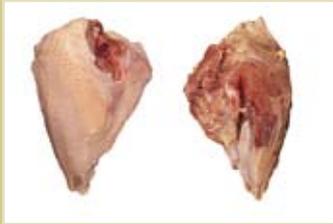
Une «moitié postérieure (moitié cuisses) sans croupion» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure (moitié cuisses) sans croupion est constituée par les deux cuisses avec la partie de dos et la graisse abdominale contiguës.

**0501 QUART ANTÉRIEUR (QUART AILE)**

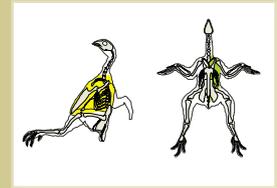
Un «quart antérieur (quart aile)» est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) par une coupe effectuée le long du sternum et du dos en deux morceaux à peu près égaux. Le quart antérieur (quart aile) consiste en la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie de dos.



0502 QUART ANTÉRIEUR (QUART AILE) SANS AILE



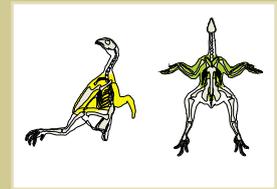
Un «quart antérieur (quart aile) sans aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure sans ailes (0302) par une coupe effectuée le long du sternum et du dos en deux morceaux à peu près égaux. Le quart antérieur sans aile consiste en la moitié d'une poitrine avec une partie de dos attachée.



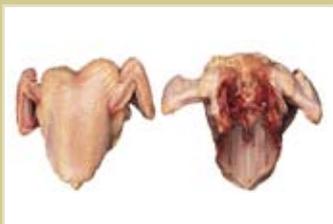
0601 POITRINE ENTIÈRE AVEC CÔTES ET FILETS



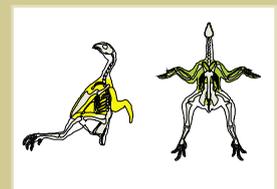
Une «poitrine entière avec côtes et filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La poitrine entière avec côtes et filets consiste en une poitrine entière avec la viande des côtes et les filets.



0602 POITRINE ENTIÈRE NON DÉOSSÉE AVEC CÔTES ET AILES



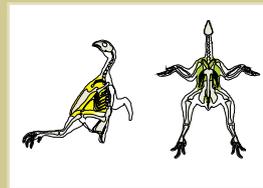
Une «poitrine entière non désossée avec côtes et ailes» est obtenue à partir d'une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La poitrine entière avec côtes et ailes consiste en une poitrine entière avec les côtes, les filets et les ailes.



0603 POITRINE ENTIÈRE DÉOSSÉE AVEC VIANDE DE CÔTES, SANS FILETS



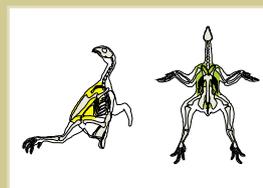
Une «poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, les filets, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets consiste en une poitrine désossée entière avec la viande des côtes.



0604 POITRINE ENTIÈRE DÉOSSÉE AVEC FILETS



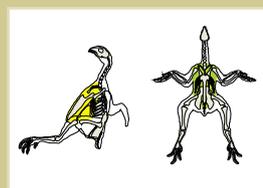
Une «poitrine entière désossée avec filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, la viande des côtes, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée avec filets consiste en une poitrine désossée entière avec les filets.



0605 POITRINE ENTIÈRE DÉOSSÉE SANS FILETS



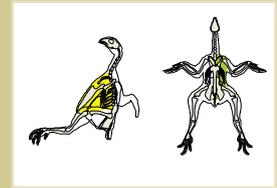
Une «poitrine entière désossée sans filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, la viande des côtes, les filets, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée sans filets consiste en une poitrine désossée entière sans les filets.



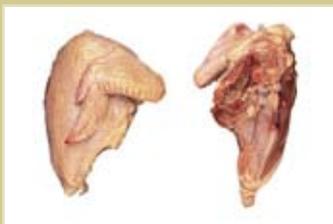
0701 MOITIÉ DE POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC CÔTES



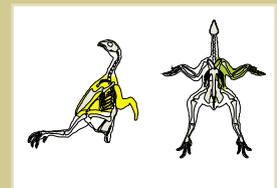
Une «moitié de poitrine non désossée avec côtes» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et filets (0601) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet. La moitié de poitrine non désossée avec côtes consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes attachée, le filet et les os.



0702 MOITIÉ DE POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC CÔTES ET AILE



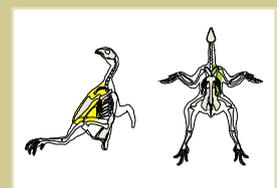
Une «moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et ailes (0602) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet. La moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes attachée, l'aile, le filet et les os.



0704 MOITIÉ DE POITRINE DÉSOSSÉE SANS VIANDE DE CÔTES



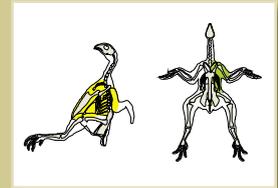
Une «moitié de poitrine désossée sans viande de côtes» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et filets (0601) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet. La viande des côtes et les os sont enlevés. Une moitié de poitrine désossée sans viande de côtes consiste en une moitié de poitrine entière. Le filet peut ou non être enlevé.



0705 MOITIÉ DE POITRINE PARTIELLEMENT DÉOSSÉE AVEC VIANDE DE CÔTES ET PREMIER SEGMENT D'AILE



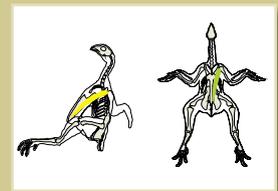
Une «moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et ailes (0602) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet et en enlevant le deuxième et le troisième segment de l'aile et les os de la poitrine. La moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes et le premier segment de l'aile (avec l'humérus). Le filet peut ou non être enlevé.



0801 FILET



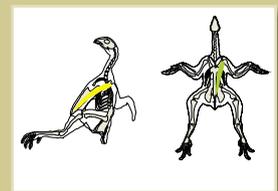
Un «filet» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet consiste en un seul muscle, intact, avec son tendon.



0802 FILET AVEC TENDON SECTIONNÉ



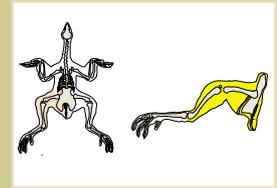
Un «filet avec tendon sectionné» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. La partie saillante du tendon est enlevée. Le filet avec tendon sectionné consiste en un seul muscle, intact.



0901 QUART CUISSE



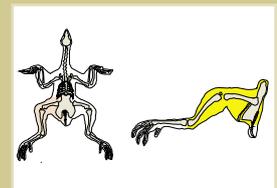
Un «quart cuisse» est obtenu en divisant une moitié postérieure (0401) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse consiste en une partie intacte comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos, la graisse abdominale et le croupion.



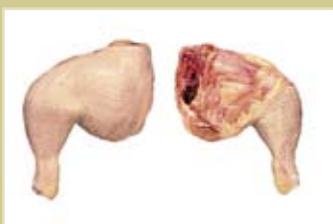
0902 QUART CUISSE SANS CROUPION



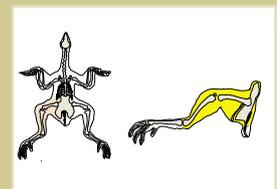
Un «quart cuisse sans croupion» est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (0402) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse sans croupion consiste en une partie intacte comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos et la graisse abdominale.



0903 QUART CUISSE SANS CROUPION NI GRAISSE ABDOMINALE



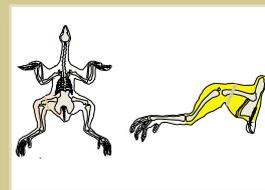
Un «quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale» est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (0402) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales et en enlevant la graisse abdominale. Le quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale consiste en une partie intacte comprenant le pilon et le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos.



0904 PILON COUPE LONGUE ET PARTIE DE HAUT DE CUISSE AVEC DOS



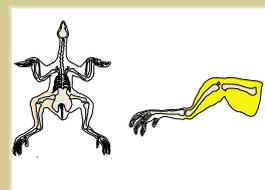
La découpe «pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos» est obtenue à partir d'un quart cuisse sans croupion (0902) par une coupe traversant le haut de cuisse presque parallèlement au plan de l'épine dorsale juste au dessus du condyle. Elle est constituée par deux éléments: un pilon avec une partie du haut de cuisse attachée et le reste du haut de cuisse avec la partie de dos et la graisse abdominale attachées.



1001 CUISSE ENTIÈRE



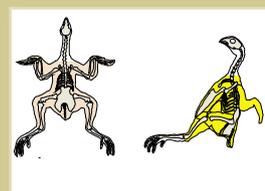
Une «cuisse entière» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (0401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être parée. La cuisse entière est constituée par le haut de cuisse et le pilon.



1002 CUISSE ENTIÈRE AVEC GRAISSE ABDOMINALE



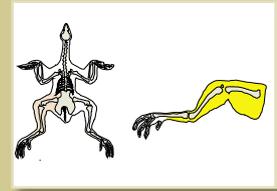
Une «cuisse entière avec graisse abdominale» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (0401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne et en enlevant le dos. La cuisse entière avec graisse abdominale est constituée par le pilon et le haut de cuisse avec la peau et la graisse abdominale correspondantes.



1003 CUISSE ENTIÈRE COUPE LONGUE



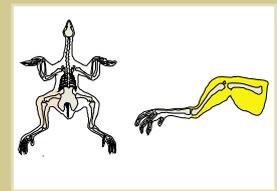
Une «cuisse entière coupe longue» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats avec pilon coupe longue (0104) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum, et en séparant une cuisse à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le dos et la partie de la patte qui se trouve juste en dessous de l'ergot sont enlevés. La cuisse coupe longue est constituée par le haut de cuisse, le pilon et une partie du carpométatarse.



1004 CUISSE ENTIÈRE AVEC INCISION DU HAUT DE CUISSE ET DU PILON



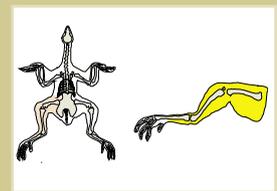
Une «cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (0401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne et en enlevant le dos. La peau est parée. Le muscle est incisé le long des os du haut de cuisse et du pilon. La cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon est constituée par le haut de cuisse et le pilon.



1005 CUISSE ENTIÈRE COUPE LONGUE AVEC INCISION DU HAUT DE CUISSE ET DU PILON

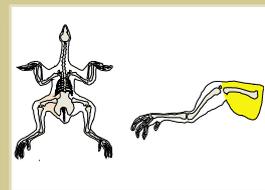


Une «cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon» est obtenue en séparant la cuisse d'une moitié cuisses (0401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le dos et la partie de la patte qui se trouve juste en dessous de l'ergot sont enlevés et le muscle est incisé le long des os du haut de cuisse et du pilon. La cuisse coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon est constituée par le haut de cuisse, le pilon et une partie du carpométatarse.

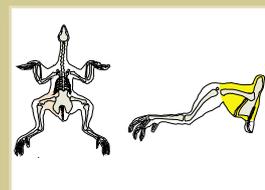
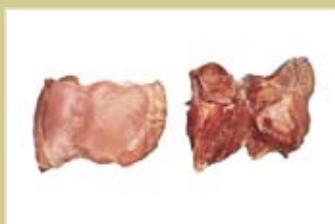


1101 HAUT DE CUISSE

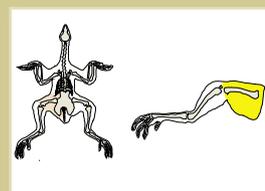
Un «haut de cuisse» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse est constitué par le haut de cuisse et la graisse correspondante. La viande contiguë à l'ilion (sot l'y laisse) peut ou non être enlevée.

**1102 HAUT DE CUISSE NON DÉOSSÉ
AVEC PARTIE DE DOS**

Un «haut de cuisse non désossé avec partie de dos» est obtenu à partir d'un quart cuisse (0901) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse avec partie de dos est constitué par le haut de cuisse, la partie de dos attachée et la graisse correspondante. La glande uropygienne, le croupion et la viande contiguë à l'ilion (sot l'y laisse) peuvent ou non être enlevés.

**1103 HAUT DE CUISSE DÉOSSÉ PARÉ**

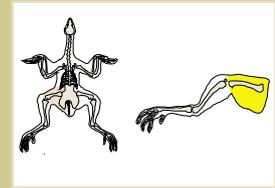
Un «haut de cuisse désossé paré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et presque toute la graisse visible sont enlevés. Le haut de cuisse désossé paré est constitué par la viande du haut de cuisse. La viande contiguë à l'ilion (sot l'y laisse) peut ou non être enlevée.



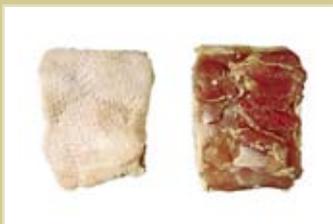
1104 HAUT DE CUISSE DÉSOSSÉ DÉCOUPÉ EN CARRÉ



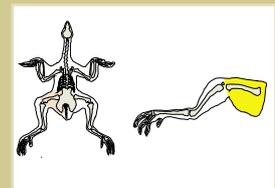
Un «haut de cuisse désossé découpé en carré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et la viande contiguë à l'ilion (sot l'y laisse) sont enlevés. Le haut de cuisse désossé découpé en carré est constitué par la viande du haut de cuisse coupée de façon à former un carré.



1105 HAUT DE CUISSE DÉSOSSÉ PARÉ ET DÉCOUPÉ EN CARRÉ



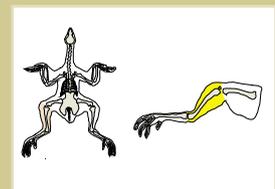
Un «haut de cuisse désossé paré et découpé en carré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur, presque toute la graisse visible et la viande contiguë à l'ilion (sot l'y laisse) sont enlevés. Le haut de cuisse désossé paré et découpé en carré est constitué par la viande du haut de cuisse coupée de façon à former un carré.



1201 PILON



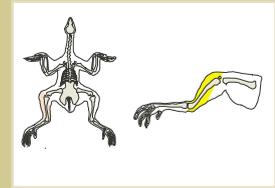
Un «pilon» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon est constitué par le pilon, le péroné, la rotule et les muscles correspondants.



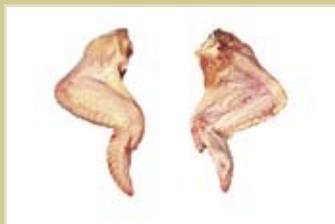
1202 PILON COUPE OBLIQUE



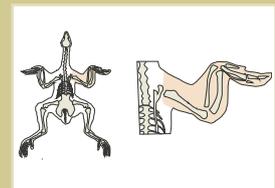
Un «pilon coupe oblique» est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe effectuée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande d'un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique est constitué par une partie du pilon, du péroné, de la rotule et des muscles correspondants.



1301 AILE ENTIÈRE



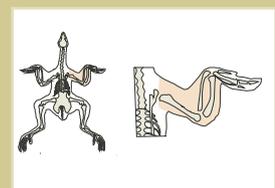
Une «aile entière» est obtenue en coupant l'aile d'un poulet entier sans abats (0102) à la jointure de l'humérus et de la colonne vertébrale. L'aile est constituée par les éléments suivants: le premier segment (bras) comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps; le deuxième segment (avant bras) comprenant l'ulna et le radius; et le troisième segment (main) comprenant les métacarpiens et les phalanges.



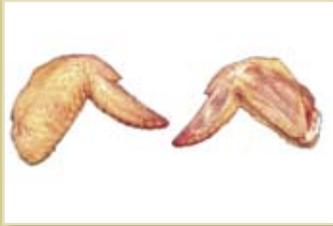
1302 PREMIER ET DEUXIÈME SEGMENTS D'AILE (COUPE EN V)



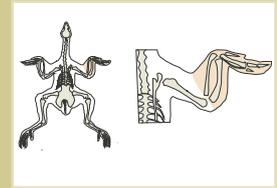
La partie «premier et deuxième segments d'aile» est obtenue à partir d'une aile entière (1301) par une coupe effectuée entre le deuxième et le troisième segments. Le troisième segment (main) est enlevé. Le premier et le deuxième segments sont constitués par les éléments suivants: le segment comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps (bras) et le segment comprenant l'ulna et le radius (avant bras).



1303 DEUXIÈME ET TROISIÈME SEGMENTS D'AILE



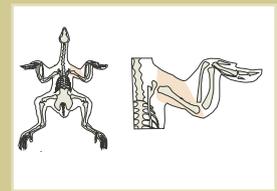
La partie «deuxième et troisième segments d'aile» est obtenue à partir d'une aile entière (1301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments. Le premier segment (bras) est enlevé. Le deuxième et le troisième segments d'aile sont constitués par les éléments suivants: le segment comprenant l'ulna et le radius (avant bras) et le segment comprenant les métacarpiens et les phalanges (main).



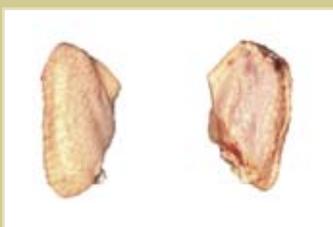
1304 PREMIER SEGMENT D'AILE



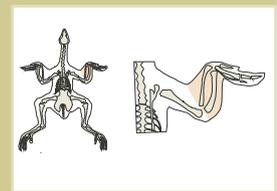
Le «premier segment d'aile» est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments. Le deuxième et le troisième segments (avant bras et main) sont enlevés. Le premier segment d'aile est constitué par le premier segment comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps.



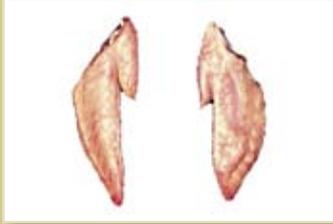
1305 DEUXIÈME SEGMENT D'AILE



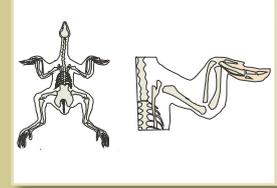
Le «deuxième segment d'aile» est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments et le deuxième et le troisième segments. Le premier et le troisième segments (bras et main) sont enlevés. Le deuxième segment d'aile est constitué par le deuxième segment comprenant l'ulna et le radius.



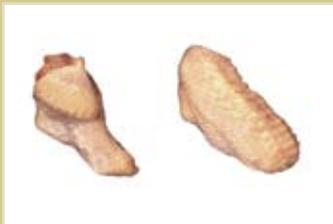
1306 TROISIÈME SEGMENT D'AILE



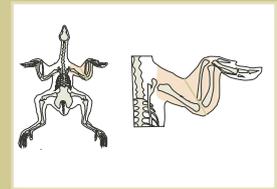
Le «troisième segment d'aile» est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe effectuée entre le deuxième et le troisième segments. Le premier et le deuxième segments (bras et avant bras) sont enlevés. Le troisième segment d'aile est constitué par le troisième segment comprenant les métacarpiens et les phalanges



1307 PREMIERS ET DEUXIÈMES SEGMENTS D'AILE (SÉPARÉS)



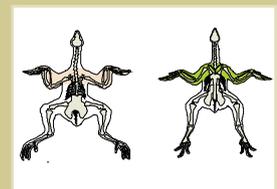
Le produit «premiers et deuxième segments d'aile séparés» est obtenu à partir d'ailes entières (1301) par une coupe effectuée entre les deuxième et les troisième segments. Les troisième segments (mains) sont enlevés. Les premiers et les deuxième segments sont séparés par une coupe effectuée à leur jointure. Les premiers et deuxième segments d'aile séparés sont constitués en nombre à peu près égal par des premiers et des deuxième segments emballés ensemble.



1308 AILES AVEC DOS ATTACHÉ, ENTIÈRES



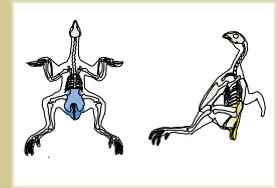
Le produit «ailes entières avec dos attaché» est obtenu en séparant les ailes attachées au dos d'avec la poitrine et la moitié postérieure d'un poulet entier sans abats (0102) et la région moyenne de la colonne vertébrale. Ce produit est constitué des éléments suivants: 2 ailes avec humérus, ulna et radius, métacarpiens et phalanges et une portion du haut de la colonne vertébrale.



1401 BAS DE DOS DÉPOUILLÉ



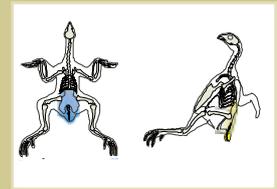
Un «bas de dos dépouillé» est obtenu en séparant les cuisses d'une moitié cuisse (0401) par une coupe effectuée le long de la ceinture pelvienne. Le bas de dos dépouillé est constitué par le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et les autres os du bassin privés de la plus grande partie, sinon de la totalité, de la viande et de la peau. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.



1402 BAS DE DOS



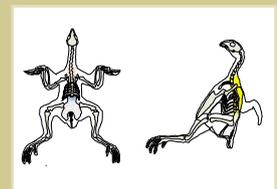
Un «bas de dos» est obtenu en séparant chacune des cuisses d'une moitié cuisses (0401) par une coupe effectuée à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le bas de dos est constitué par le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et les autres os du bassin avec la viande et la peau attachées. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.

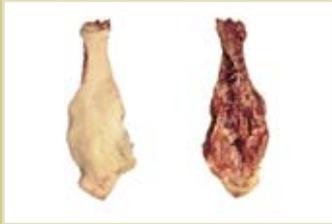


1403 HAUT DE DOS

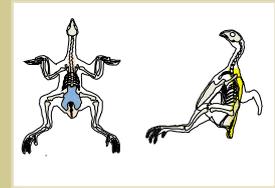


Un «haut de dos» est obtenu à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en enlevant la poitrine et les côtes flottantes par une coupe effectuée le long de la colonne vertébrale de chaque côté de celle-ci. Le haut de dos est constitué par le haut de la colonne vertébrale (environ 1,6 cm (5/8 pouces) de large) avec la viande et la peau attachées.

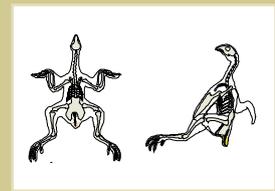


1404 DOS ENTIER

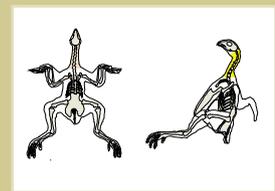
Un «dos entier» est obtenu à partir d'un poulet entier sans abats (0102) par une coupe effectuée perpendiculairement à la colonne vertébrale à la jointure du cou, puis par une coupe effectuée parallèlement à la colonne vertébrale de chaque côté de celle-ci, en traversant les côtes flottantes jusqu'à la base de l'ilion et en suivant le bord externe de la ceinture pelvienne. Le dos entier est constitué par la colonne vertébrale entière, l'ilion et les autres os du bassin avec la viande et la peau attachées. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.

**1501 CROUPION**

Le «croupion» est obtenu à partir de la carcasse par une coupe traversant la colonne vertébrale et la base de l'ilion. La carcasse est enlevée. Le croupion est constitué par les vertèbres caudales avec la viande et la peau attachées.

**1601 COU**

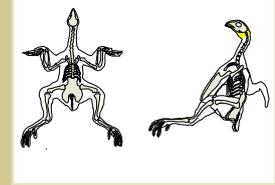
Le «cou» est obtenu en séparant le cou de la carcasse par une coupe effectuée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Il est constitué par les vertèbres cervicales avec la viande.



1701 TÊTE



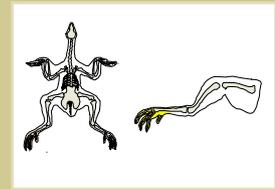
La «tête» est obtenue à partir de la carcasse par une coupe effectuée en haut du cou. La carcasse est enlevée. La tête est constituée par les os du crâne et leur contenu avec le bec, la viande et la peau attachés.



1801 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES PRÉPARÉES



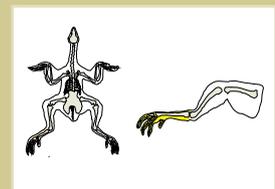
Une «partie inférieure de patte préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le tarsométatarse à peu près au niveau de l'ergot. Les griffes, la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de patte et la carcasse sont enlevées. La partie inférieure de patte préparée est constituée par un tronçon du tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachés.



1802 PATTES PRÉPARÉES



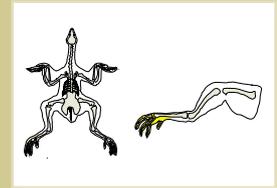
Une «patte préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe effectuée à la jointure du tarsométatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte peuvent ou non être enlevées. La patte préparée est constituée par le tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachés.



1803 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES NON PRÉPARÉES



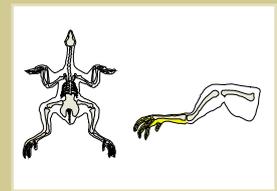
Une «partie inférieure de patte non préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le tarsométatarse à peu près au niveau de l'ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de patte est constituée par un tronçon du tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de patte ne sont pas enlevées.



1804 PATTES NON PRÉPARÉES



Une «patte non préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe effectuée à la jointure du tarsométatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. La patte est constituée par le tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte ne sont pas enlevées.



1901 GÉSIERS, COUPE MÉCANIQUE



Le «gésier, coupe mécanique» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont coupés mécaniquement et préparés par enlèvement de la paroi interne et des substances qu'ils contiennent. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier, coupe mécanique, est constitué par un ou plusieurs morceaux de la partie musculaire large du tube digestif, de forme irrégulière.



1902 GÉSIERS, COUPE EN PAPILLON



Le «gésier, coupe en papillon» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts mécaniquement par une coupe horizontale et préparés par enlèvement de la paroi interne et des substances qu'ils contiennent. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier, coupe en papillon, est constitué par la partie musculaire du tube digestif en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

1903 GÉSIERS, COUPE EN V



Le «gésier, coupe en V» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts mécaniquement par une coupe verticale et préparés par enlèvement de la paroi interne et des substances qu'ils contiennent. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier, coupe en V, est constitué par la partie musculaire du tube digestif en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

2001 FOIES



Le «foie» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est constitué par un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.

2101 COURS, SANS «COIFFE»



Le «cour sans coiffe» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attachée au cour, le péricarde et la crosse de l'aorte sont enlevés. Le cour sans «coiffe» est constitué par l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire.

2102 COURS, AVEC «COIFFE»



Le «cour avec coiffe» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attachée au cour, le péricarde et la crosse de l'aorte ne sont pas enlevés. Le cour avec «coiffe» est constitué par le muscle central de l'appareil circulatoire et ses tissus annexes.

2201 TESTICULES



Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ils consistent en des organes en forme de haricots recouverts d'une membrane, qui sont les organes reproducteurs du poulet mâle.

2301 PEAU DE POITRINE



La «peau de poitrine» consiste en la couche externe du tissu qui entoure la zone de la poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La peau du cou est enlevée.

2302 PEAU DE HAUT DE CUISSE/CUISSE



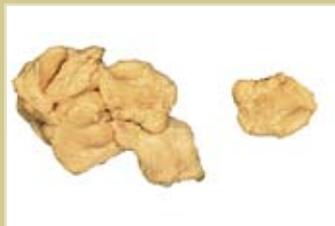
La «peau de haut de cuisse/cuisse» consiste en la couche externe du tissu qui entoure la zone du haut de cuisse ou de la cuisse d'une carcasse ou d'une moitié cuisses, ou d'une cuisse.

2303 PEAU DE CORPS



La «peau de corps» consiste en la couche externe du tissu qui entoure la totalité de la carcasse, à l'exclusion de la zone du cou.

2401 GRAISSE ABDOMINALE



La «graisse abdominale» consiste en la masse de tissu adipeux qui se trouve dans la cavité abdominale à proximité de la ceinture pelvienne.

4001 COMBINAISON DE DEUX PRODUITS



Une «combinaison de deux produits» consiste en deux parties (par exemple, les pilons et les hauts de cuisse) ou produits (par exemple, les gésiers et les foies) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

Au moment de la commande indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, deux pilons pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1) de gésiers et de foies). Voir un exemple de désignation commerciale à la section 1130.

4002 COMBINAISON DE TROIS PRODUITS



Une «combinaison de trois produits» consiste en trois parties (par exemple, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple cous, gésiers et foies) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

Au moment de la commande indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, deux pilons et deux ailes pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1:1) de cous, de gésiers et de foies).



4003 COMBINAISON DE QUATRE PRODUITS



Une «combinaison de quatre produits» consiste en quatre parties (par exemple, poitrines, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers, foies et cours) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

Au moment de la commande indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, proportion égale (1:1:1) de poitrines, de pilons, de hauts de cuisse et d'ailes).



ANNEXE I

ADRESSES

Commission Économique Pour L'Europe

Division du développement du commerce et du bois
Unité pour les normes agricoles
Palais des Nations, Bureau 432
1211 Genève 10
SUISSE
Tél: +41 22 917 2450
Fax: +41 22 917 0629
agrstandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr>

All Russian Research Institute for the Poultry Industry

Rzhavki Village
141552, district of Solnechnogorski,
Region of Moscow, RUSSIE
Tel. : 095 535 15 38
Fax : 095 534 47 12

VNII Ptitsepererabatyvayuschei Promychnosti
P/o Rzhavki
141552, district de Solnechnogorski, région de
Moscou, RUSSIE
Tél. : 095 535 15 38
Fax : 095 534 47 12
Mail : vniipp@orc.ru

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIE
Tel: +61 7 3247 7200
Fax: +61 7 3247 7222
ausmeat@ausmeat.com.au

www.ausmeat.com.au

EAN International

145 rue Royale
B-1000 Brussels
BELGIQUE
Tel: +32-2-227 10 20
Fax: +32-2-227 10 21
info@ean.be
www.ean-int.org

Uniform Code Council (UCC)

Princeton Pike Corporate Center
1009 Lenox Drive, suite 202
Lawrenceville
New Jersey 08648
ETATS-UNIS
Tel: +1-609-620 0200
Fax: +1-609-620 1200
www.uc-council.org

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
ETATS-UNIS
Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
Barry.Carpenter@usda.gov
<http://www.ams.usda.gov>

ANNEXE II

SYSTÈME DE CODIFICATION EAN•UCC

1. **Objet du système EAN• UCC**

Le système EAN•UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN• UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN•UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

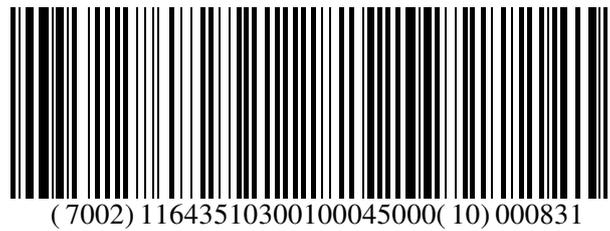
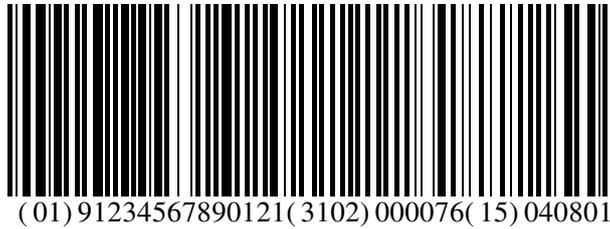
Le système EAN•UCC constitue un langage universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits carnés de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail. Pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN•UCC se référer aux adresses dans l'annexe I.

2. **Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN• UCC.**

Le système EAN•UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

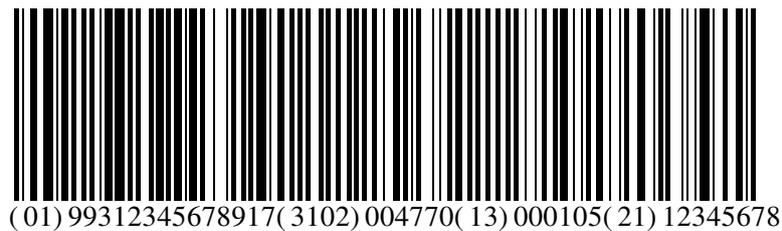
Le code CEE ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN•UCC d'identification de la demande (7002) dans la norme UCC/EAN 128.

Exemple 1:



- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (7002) Code de la norme CEE ONU
- (15) Date limite de consommation
- (10) Numéro du lot

Exemple 2:



- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (13) Date d'abattage/de conditionnement
- (21) Numéro de série

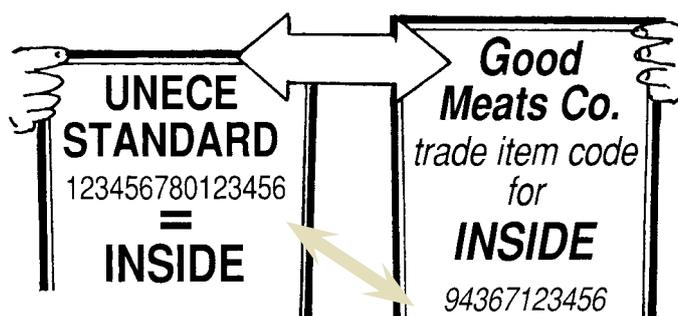
D'autres données, telles que le code CEE ONU (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI EANCOM8messages).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

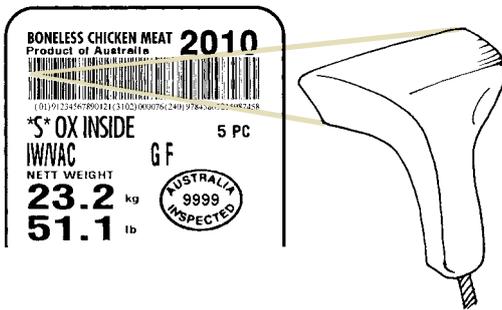


(1) Le client commande en utilisant la Norme CEE-ONU et le système du codage

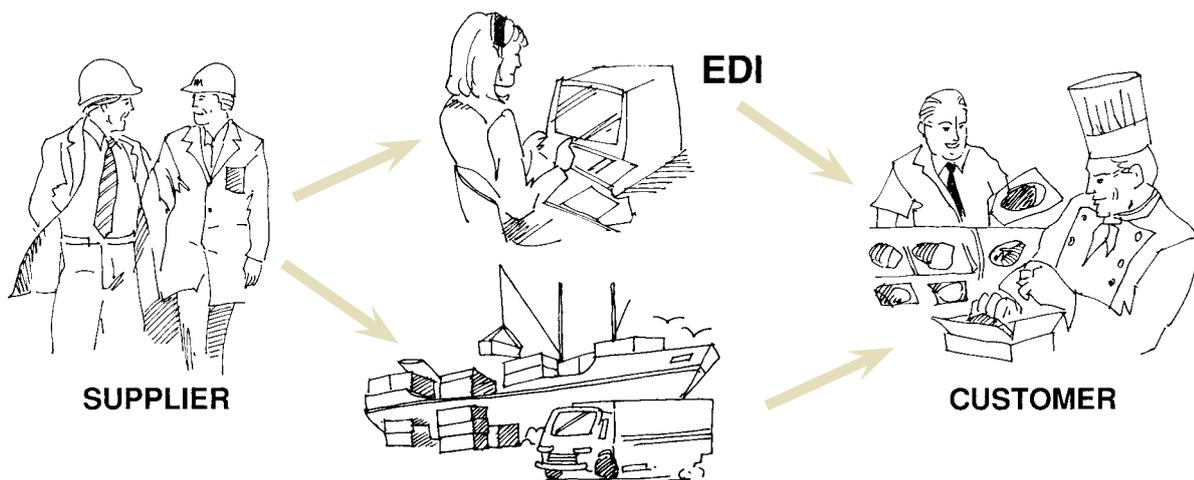
(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).



(3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.



(4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres EAN/UCC-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.



(5) Le flux des marchandises portant un code EAN·UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI - EANCOM®).