



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/4
8 février 2008

FRANÇAIS
Original: RUSSE

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Dix-septième session
Genève, 28-30 avril 2008

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**EXAMEN DES NORMES CEE-ONU RELATIVES AUX ŒUFS
ET AUX OVOPRODUITS**

Œufs de poule en coquille propres à la consommation

Document établi par le secrétariat

Le présent projet de norme a été établi par un consultant de la CEE en application de la décision prise par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles d'entreprendre une révision des normes relatives aux œufs et aux ovoproduits (document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, par. 35).

NORME CEE-ONU EGG-1
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des
ŒUFS DE POULE EN COQUILLE PROPRES À LA CONSOMMATION

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
I. INTRODUCTION.....	1 – 20	4
A. Norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation	1 – 3	4
B. Portée	4 – 7	4
C. Définitions utilisées dans la norme	8 – 20	5
II. PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA QUALITÉ.....	21 – 32	6
A. Caractéristiques minimales	21 – 23	6
B. Classification	24 – 25	6
C. Classe A	26 – 29	7
D. Classe B	30 – 32	8
III. POIDS DES ŒUFS	33 – 34	9
IV. TOLÉRANCES DE QUALITÉ ET DE POIDS	35 – 36	10
V. TRAITEMENT DES ŒUFS	37	10
VI. HISTORIQUE DES ÉTAPES DE PRODUCTION.....	38 – 40	10
A. Traçabilité	38	10
B. Méthode de production	39	12
C. Système d'alimentation.....	40	11
VII. MARQUAGE DU PRODUIT	41 – 58	13
A. Marquage des œufs	41 – 53	13
B. Marquage des emballages	54 – 58	14
VIII. DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ.....	59 – 62	15

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
IX. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT	63 – 70	16
X. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES ŒUFS	71 – 73	17
A. Définition du code	71	17
B. Exemple	72 – 73	17

I. INTRODUCTION

A. Norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation

1. La norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation a pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les œufs qui font l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques.

2. Comme les textes sont régulièrement actualisés, les producteurs d'œufs qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés sont invités à contacter le secrétariat de la CEE. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

3. Dans le système CEE-ONU de codification (chap. X), le code ci-après est utilisé pour les œufs:

Type d'œufs	Code CEE-ONU (champ 1)
Œufs de poule propres à la consommation	80

B. Portée

4. La présente norme recommande une terminologie internationale pour les œufs de poule propres à la consommation et les prescriptions en la matière. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la qualité, le conditionnement, le marquage et d'autres caractéristiques des œufs qui font l'objet d'un commerce international. Il est recommandé aux pays de mettre en place un système de contrôle de la qualité des œufs.

5. Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes aux prescriptions de la présente norme, les acheteurs peuvent faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre.

6. Pour vendre les œufs sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale, ou aux exigences du pays importateur.

7. La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de donner aux gouvernements des indications pour l'application des règles concernant la qualité et l'hygiène alimentaire. 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 consulter¹.

¹ Dans les pays de l'Union européenne, les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires s'appliquent aussi aux œufs.

C. Définitions utilisées dans la norme

8. La présente norme s'applique aux œufs en coquille propres à la consommation humaine directe et à une utilisation dans l'industrie alimentaire ou d'autres industries apparentées.
9. Les œufs doivent tous être issus de poules pondeuses ou de poules pondeuses reproductrices élevées sur des exploitations qui satisfont en permanence à la législation appropriée applicable à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.
10. **Œufs**: œufs en coquille qui ne sont ni cassés, ni incubés, ni cuits, issus de poules de l'espèce *Gallus gallus* et propres à la consommation humaine directe et à une utilisation dans l'industrie alimentaire ou d'autres industries apparentées.
11. Les **œufs frais** sont des œufs qui n'ont été ni lavés, ni nettoyés à sec, qui sont ramassés au moins une fois par semaine et qui doivent être emballés et classés dès le premier jour ouvrable suivant leur arrivée au centre d'emballage. Une date limite est fixée pour leur consommation.
12. Les **œufs réfrigérés** sont des œufs qui ont été réfrigérés dans des locaux dont la température est artificiellement maintenue entre 0°C et +5 °C.
13. Les **œufs de conserve** sont des œufs qui ont été conservés, à l'état réfrigéré ou non, dans un mélange de gaz dont la composition diffère de celle de l'atmosphère, ou ceux qui ont subi tout autre traitement de conservation.
14. Les **œufs légèrement souillés** sont des œufs présentant des taches superficielles éparses n'excédant pas au total 1/8 de la surface totale de la coquille, ou groupées n'excédant pas 1/16 de la surface totale de la coquille. Dans les deux cas, la coquille ne doit présenter aucun anneau sanguinolent et le contenu ne doit pas être souillé.
15. Les **œufs fêlés** sont des œufs dont la coquille est endommagée d'une manière visible à l'œil nu, mais dont la membrane est intacte.
16. Les **œufs fendus** sont des œufs dont la coquille est fêlée et la membrane endommagée, leur contenu se trouvant ainsi dévoilé.
17. Les **œufs incubés** sont des œufs qui ont séjourné en couveuse après avoir été pondus.
18. Les **substances étrangères** sont des substances organiques ou inorganiques, d'origine interne ou externe présentes dans le contenu de l'œuf.
19. Un **lot de marchandises** est un ensemble d'œufs provenant du même site de production ou du même centre d'emballage, dont la date de ponte, la date limite de consommation ou la date d'emballage sont identiques, emballés dans des conteneurs uniformes, obtenus suivant la même méthode de production et, lorsqu'ils sont classés, de même qualité et de même catégorie de poids, transportés ensemble et présentés au contrôle en même temps.

20. Le **numéro de semaine** est le numéro séquentiel de la semaine au cours de laquelle l'œuf a été produit. Ce numéro indiquera la semaine complète commençant le lundi mais pourra être utilisé dès le mercredi à minuit de la semaine précédente. Chaque année la numérotation sera continue de 1 à 52 ou 53. La semaine comprenant le 1^{er} janvier portera le numéro 1.

II. PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

A. Caractéristiques minimales

21. Les œufs doivent présenter les caractéristiques ci-après:
- i) Ne pas être endommagés;
 - ii) Présenter une coquille propre (de légères souillures de la coquille sont admises pour les œufs de la classe B);
 - iii) Être exempts de substances étrangères;
 - iv) Être exempts d'odeur ou d'arrière-goût (une légère odeur de chambre froide est admise pour les œufs réfrigérés de la classe B, de même qu'une légère odeur liée au procédé de conservation pour les œufs de conserve de la classe B);
 - v) Ne pas présenter une humidité superficielle excessive.
22. Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur d'œufs propres à la consommation et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU.
23. Les prescriptions supplémentaires 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 et être stipulées de façon appropriée.

B. Classification

24. Dans la pratique, les œufs sont divisés en deux classes:

Classe A: œufs «frais» destinés à la consommation humaine directe.

Classe B: œufs destinés à une utilisation dans l'industrie alimentaire ou d'autres industries apparentées. Les œufs de cette classe sont exclusivement destinés à être transformés en produits alimentaires ou autres.

25. Selon la classe, le code de produit est indiqué comme suit:

Code de produit (champ 2)	Classe	Description
0	Non spécifiée	
1	Classe A	Produit destiné à la consommation humaine directe
2	Classe B	Produit destiné à l'industrie alimentaire ou d'autres industries
3-9	Codes non utilisés	

C. Classe A

26. Les œufs de la classe A sont divisés en deux catégories en fonction de leur qualité:

Classe A, catégorie extra

Les produits entrant dans cette catégorie sont de qualité supérieure et présentent les caractéristiques suivantes:

- i) Coquille et cuticule – de forme normale, propre et non endommagée;
- ii) Chambre à air – pas plus de 4 mm de haut au moment de l'emballage, immobile;
- iii) Jaune – à peine visible, de forme sphérique, légèrement mobile lorsqu'on fait tourner l'œuf et revenant à une position centrale;
- iv) Blanc – clair, propre et translucide;
- v) Germe – développement imperceptible;
- vi) Substances étrangères – inacceptables;
- vii) Odeur étrangère – inacceptable;
- viii) Date limite de consommation – pas plus de neuf jours après la ponte.

Classe A, catégorie I

Les produits entrant dans cette catégorie sont de bonne qualité et présentent les caractéristiques suivantes:

- i) Coquille et cuticule – de forme normale, propre et non endommagée;
- ii) Chambre à air – pas plus de 6 mm de haut, immobile ou légèrement mobile;

- iii) Jaune – à peine visible, de forme sphérique, légèrement mobile lorsqu'on fait tourner l'œuf et revenant à une position centrale;
- iv) Blanc – clair, propre et translucide;
- v) Germe – développement imperceptible;
- vi) Substances étrangères – inacceptables;
- vii) Odeur étrangère – inacceptable;
- viii) Date limite de consommation – pas plus de 28 jours après la ponte.

27. Les œufs de la classe A doivent de préférence être gardés à température constante et ne pas être réfrigérés dans des locaux dont la température est maintenue artificiellement en dessous de 5 °C avant d'être vendus au consommateur final. Les œufs conservés à une température inférieure à 5 °C pendant vingt-quatre heures au plus lors du transport ou soixante-douze heures au plus dans un local de vente de détail ne sont pas considérés comme réfrigérés.

28. Les œufs de la classe A ne font pas l'objet d'un traitement de conservation; ils ne sont pas lavés afin de ne pas endommager la coquille et la cuticule.

29. Les œufs de la classe A qui ont perdu les propriétés susmentionnées peuvent être transférés dans la classe B.

D. Classe B

30. Les œufs de la classe B sont propres à la consommation humaine mais ne satisfont pas aux exigences de la classe A. Ils sont utilisés dans l'industrie alimentaire ou d'autres industries apparentées. Ils présentent les caractéristiques suivantes:

- i) Coquille – de forme normale, non endommagée, présentant de légères souillures et des déformations minimales. Elle ne doit présenter aucun anneau sanguinolent et le contenu ne doit pas être souillé. S'il existe des règles nationales en la matière, et en cas d'accord entre l'acheteur et le vendeur, les œufs souillés peuvent être lavés en faisant appel à des méthodes spéciales pour autant que leur qualité n'en souffre pas;
- ii) Chambre à air – pas plus de 9 mm de haut; une cavité mobile ayant jusqu'à la moitié de la longueur de l'œuf est acceptable;
- iii) Jaune – visible, légèrement aplati et mobile;
- iv) Blanc – translucide;
- v) Germe – développement imperceptible;
- vi) Substances étrangères – inacceptables;
- vii) Odeur étrangère – inacceptable.

31. Le niveau de qualité est indiqué comme suit:

Code de la qualité (champ 3)	Classe/catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classe A, catégorie extra	Produit de qualité supérieure propre à la consommation humaine directe
2	Classe A, catégorie I	Produit de bonne qualité propre à la consommation humaine directe
3	Classe B	Produit destiné à l'industrie alimentaire ou autres industries apparentées
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Autre niveau ou système de qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

32. Le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle législation, la définition du niveau de qualité doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

III. POIDS DES ŒUFS

33. Les œufs de la classe A sont classés d'après leur poids, dans les catégories: XL, L, M ou S, comme indiqué ci-après:

Code du poids (champ 4)	Catégorie	Description		
		Poids en g	Poids minimum de pour 100 œufs, en kg	Poids minimum de pour 360 œufs, en kg
0	Non spécifiée			
1	XL – Très grande taille	73 et plus	7,4	26,64
2	L – Grande taille	De 63 à 73	6,4	23,04
3	M – Taille moyenne	De 53 à 63	5,4	19,44
4	S – Petite taille	Moins de 53	Aucun poids minimal	Aucun poids minimal
5-9	Codes non utilisés			

34. Le classement d'après le poids ne s'impose pas pour les œufs de la classe B.

IV. TOLÉRANCES DE QUALITÉ ET DE POIDS

35. S'agissant de la classe A, la tolérance est de 5 % au plus d'œufs qui ne satisfont pas aux prescriptions de la catégorie au moment de l'emballage et de 7 % au plus par la suite. Pour la catégorie extra, aucune tolérance n'est admise concernant la hauteur de la chambre à air.

36. Pour chaque catégorie de poids indiquée sur l'emballage d'un lot de marchandises, la tolérance est de 10 % au plus d'œufs des catégories immédiatement voisines, mais de 5 % au plus d'œufs de la catégorie immédiatement inférieure.

V. TRAITEMENT DES ŒUFS

37. Les œufs de la classe B peuvent être réfrigérés ou conservés artificiellement par diverses méthodes et sont classés comme suit:

Code du traitement (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Aucun traitement	Aucun traitement
2	Réfrigération artificielle	Produit réfrigéré artificiellement à une température comprise entre 0°C et 5 °C
3	Méthode de conservation déterminée	A fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
4-9	Codes non utilisés	

VI. HISTORIQUE DES ÉTAPES DE PRODUCTION

A. Traçabilité

38. Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de 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 pour certifier la conformité doit correspondre aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le chapitre VIII.

B. Méthode de production

39. L'acheteur peut spécifier une méthode de production:

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie ²	Description
0	Non spécifiée	
1	Élevage en libre parcours	Les poules sont élevées en libre parcours
2	Élevage en milieu fermé	Les poules sont élevées dans des locaux chauffés et ventilés
3	Cages – 1	Les poules sont élevées en cage à forte densité de population
4	Cages – 2	Les poules sont élevées en cage à faible densité de population (cages aménagées)
5	Élevage biologique ³	Les poules sont élevées en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant l'élevage biologique
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

C. Système d'alimentation

40. L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation; celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

² L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

³ Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «système d'alimentation».

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 d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC 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 autre système d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

POA Produits d'origine animale

AC Activateur de croissance, y compris les antibiotiques à des doses supérieures à celles recommandées pour les traitements vétérinaires

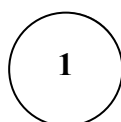
OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés

FP Farine de poisson.

VII. MARQUAGE DU PRODUIT

A. Marquage des œufs

41. Les œufs des classes A et B doivent être estampillés avec un code producteur⁴ qui comprend le code de la méthode de production (voir le chapitre VI B), le code à deux lettres du pays d'origine⁵ selon la norme ISO 3166 et le code national du producteur.
42. Le marquage des œufs de la classe A doit également fournir les informations suivantes:
- i) Classe de qualité et catégorie;
 - ii) Catégorie de poids.
43. Les œufs devraient également porter les indications ci-après:
- i) Numéro du centre d'emballage;
 - ii) Nom ou logo de l'entreprise propriétaire du centre d'emballage;
 - iii) Nom de la marque commerciale;
 - iv) Date de ponte;
 - v) Date ou numéro de semaine de l'emballage.
44. Les œufs de la classe A se distinguent par un cercle d'au moins 12 mm de diamètre dans lequel apparaît la lettre A en caractère romain d'au moins 5 mm de haut. La catégorie de poids des œufs de la classe A est indiquée par un chiffre de 2 à 3 mm de haut placé à l'intérieur du cercle susmentionné.
45. Exemple de marquage des œufs de la classe A, de catégorie de poids 1-XL:



46. Le marquage des œufs de la classe B permet de les distinguer facilement de ceux de la classe A. La marque apposée sur les œufs de la classe B comporte un cercle d'au moins 12 mm de diamètre dans lequel apparaît la lettre B en caractère romain d'au moins 5 mm de haut. La catégorie de poids des œufs de la classe B est elle-aussi indiquée par un chiffre de 2 à 3 mm de haut.

⁴ Dans les États membres de l'Union européenne, la composition du code producteur est réglementée par la directive 2002/4/CE de la commission.

⁵ Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la production, le classement et l'emballage des œufs sont intervenus dans le même pays.

47. Exemple de marquage des œufs de la classe B, de catégorie de poids 2-L:



48. Les œufs réfrigérés de la classe B portent un triangle équilatéral d'au moins 10 mm de côté. La catégorie de poids peut également être indiquée par un chiffre de 2 à 3 mm de haut. Les œufs réfrigérés doivent être marqués comme indiqué plus haut, avant leur réfrigération.

49. Exemple de marquage des œufs réfrigérés de la classe B, de catégorie de poids 3-M:



50. Les œufs de conserve de la classe B portent un losange dont les diagonales mesurent 16 mm et 7 mm. La catégorie de poids peut également être indiquée par un chiffre de 2 à 3 mm de haut. Les œufs de conserve doivent être marqués avant leur mise en conservation. Toutefois, lorsqu'ils sont conservés dans la chaux, les marques peuvent être apposées une fois le processus de conservation terminé.

51. Exemple de marquage des œufs de conserve de la classe B, de catégorie de poids 4-S:



52. La marque apposée sur les œufs doit être claire, indélébile, de couleur rouge et résistante à la chaleur. Les produits utilisés doivent être conformes aux dispositions en vigueur en matière de colorants des produits alimentaires destinés à la consommation humaine.

53. Les marques couvrant plus de 20 % de la surface de l'œuf ne sont pas acceptables.

B. Marquage des emballages

54. Les œufs contenus dans un emballage doivent tous provenir du même lot.

55. Sans préjudice des prescriptions nationales des pays importateurs, la liste ci-après indique les mentions devant figurer sur les étiquettes apposées sur les grands emballages (caisses) et les emballages destinés à la vente individuelle:

- i) Pays d'origine et code producteur;
- ii) Code du centre d'emballage (nom et adresse de l'emballleur et/ou du distributeur);
- iii) Marque sanitaire/estampille vétérinaire;

- iv) Classe de qualité/catégorie;
- v) Catégorie de poids, poids en kg;
- vi) Méthode de production;
- vii) Système d'alimentation;
- viii) Nombre d'œufs dans l'emballage;
- ix) Numéro d'identification du lot de marchandises expédié;
- x) Date/période de ponte;
- xi) Date ou numéro de semaine de l'emballage;
- xii) Date limite de consommation;
- xiii) Conditions d'entreposage, par exemple: «à entreposer à XX °C au maximum».

56. La date de ponte doit être indiquée sur les emballages d'œufs de la classe A et de la catégorie extra destinés à la vente individuelle. Ces emballages doivent être fermés au moyen d'une bande portant la mention «extra» (ou l'expression «œufs frais de qualité supérieure»). La bande doit être enlevée le neuvième jour suivant celui de la ponte. Elle ne doit cacher aucune des indications ni les rendre illisibles au moment de l'ouverture de l'emballage.

57. S'agissant des œufs de la classe B, il est recommandé de coller sur l'emballage une bande ou une étiquette indiquant immédiatement et sans risque d'erreur que ces œufs ne sont pas destinés à la consommation humaine directe.

58. La signification du code producteur doit apparaître clairement sur l'emballage.

VIII. DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

59. L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit. Le nom de l'organe de certification de la tierce partie et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués, comme spécifié dans le chapitre II.A.

60. **Niveau de qualité/classement du produit:** Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé.

61. **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. 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.

62. **Identification des œufs/du lot:** Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux prescriptions spécifiées.

Code du contrôle de la conformité (champ 18)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification des œufs/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification des œufs/du lot
6	Désignation commerciale et identification des œufs/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification des œufs/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

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

63. L'emballage, y compris l'emballage primaire, doit être en un matériau résistant aux chocs, sec, propre et en bon état, et il doit être de nature à préserver les œufs des odeurs étrangères et du risque de détérioration de la qualité.

64. Les grands emballages utilisés pour le transport et l'expédition des œufs, y compris l'emballage primaire, ne doivent pas être réutilisés.

65. Les œufs non traités sont entreposés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères, à une température comprise entre 5°C et 20 °C et dans une humidité relative comprise entre 85 % et 88 %. La date limite de consommation des œufs est fixée à vingt-huit jours à compter de la date de la ponte.

66. Les œufs réfrigérés doivent être entreposés dans des locaux dont la température est maintenue artificiellement entre 0°C et +5 °C, dans une humidité relative comprise entre 85 % et 88 %. La date limite de consommation des œufs est fixée à quatre-vingt-dix jours à compter de la date de la ponte.

67. Les dates limites de consommation et les conditions d'entreposage des œufs de conserve font l'objet d'un commun accord entre l'acheteur et le vendeur.

68. Les œufs doivent être protégés des souillures et substances étrangères pendant leur transport, et doivent être à l'abri des chocs, des conditions atmosphériques et de la lumière.

69. Les œufs doivent être protégés des variations de température pendant leur transport et leur entreposage.

70. 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 œufs 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) (ECE/TRANS/165).

X. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES ŒUFS

A. Définition du code

71. Le code CEE-ONU utilisé pour indiquer les prescriptions de l'acheteur concernant les œufs propres à la consommation comporte 8 champs et 20 chiffres (dont 9 ne sont pas utilisés); il correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres II à VIII.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Type d'œufs	II	00-99
2	Classe de qualité	II.B	0-9
3	Catégorie de qualité	II.B	0-9
4	Poids	III	0-9
5	Traitement	V	0-9
6	Mode d'élevage	VI.B	0-9
7	Système d'alimentation	VI.C	00-99
8	Contrôle de la conformité	VIII	0-9

B. Exemple

72. L'exemple qui suit décrit des œufs propres à la consommation, de classe A, de catégorie extra et de poids L, non traités, issus de poules élevées en cage – 2 dont l'alimentation ne comporte aucune farine de poisson ni produit d'origine animale. Les œufs sont exclusivement de qualité supérieure, et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées conformes par une société désignée par l'acheteur.

73. Ce produit porte le code CEE-ONU pour les œufs ci-après: 8011214110000000004.

Champ	Description	Prescription	Code
1	Type d'œufs	Œufs propres à la consommation	80
2	Classe de qualité	Classe A	1
3	Catégorie de qualité	Extra	1
4	Poids	L – grande taille	2
5	Traitement	Aucun traitement	1
6	Méthode de production	Cage – 2	4
7	Système d'alimentation	Sans FP ni POA	11
8	Champ non utilisé	-	0
9	Champ non utilisé	-	0
10	Champ non utilisé	-	0
11	Champ non utilisé	-	0
12	Champ non utilisé	-	0
13	Champ non utilisé	-	0
14	Champ non utilisé	-	0
15	Champ non utilisé	-	0
16	Champ non utilisé	-	0
17	Champ non utilisé	-	0
18	Contrôle de conformité	Contrôle de conformité de la qualité et de la désignation commerciale	4
