



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13  
28 août 2006

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-deuxième session

Genève, 6-9 novembre 2006

Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTE RECOMMANDÉ POUR ADOPTION EN TANT QUE  
NORME CEE-ONU RÉVISÉE POUR LA VIANDE DE POULET –  
CARCASSES ET PARTIES**

Note du secrétariat

La section spécialisée soumettra la norme CEE-ONU révisée pour la viande de poulet – Carcasses et parties à l'approbation du Groupe de travail. Une nouvelle version de cette norme sera ensuite établie par le secrétariat.

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
<b>1. INTRODUCTION .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Portée .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Application .....</b>	<b>5</b>
<b>1.4 Adoption et publication – Historique .....</b>	<b>5</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES.....</b>	<b>6</b>
<b>3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR.....</b>	<b>6</b>
<b>3.1 Prescriptions supplémentaires.....</b>	<b>6</b>
<b>3.2 Espèce.....</b>	<b>7</b>
<b>3.3 Produit/partie.....</b>	<b>7</b>
3.3.1 Code produit/partie .....	7
3.3.2 Os.....	7
3.3.3 Peau.....	7
<b>3.4 Réfrigération .....</b>	<b>8</b>
<b>3.5 Historique des étapes de production .....</b>	<b>9</b>
3.5.1 Traçabilité .....	9
3.5.2 Catégories de poulets .....	9
3.5.3 Méthodes de production .....	10
3.5.4 Système d'alimentation .....	11
3.5.5 Mode d'abattage .....	12
3.5.6 Système de réfrigération .....	13
3.5.7 Traitement antimicrobien.....	14
<b>3.6 Niveau de qualité.....</b>	<b>14</b>
<b>3.7 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de poulet .....</b>	<b>15</b>
3.7.1 Mentions obligatoires .....	15
3.7.2 Autres indications .....	15
<b>3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité.....</b>	<b>16</b>

**TABLE DES MATIÈRES (suite)**

	<i>Page</i>
<b>4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE DE POULET .....</b>	<b>17</b>
<b>4.1 Définition du code.....</b>	<b>17</b>
<b>4.2 Exemple .....</b>	<b>17</b>
<b>5. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT .....</b>	<b>18</b>
<b>5.1 Poids de la pièce .....</b>	<b>18</b>
<b>5.2 Emballage primaire.....</b>	<b>19</b>
<b>5.3 Étiquetage pour le consommateur .....</b>	<b>20</b>
<b>5.4 Poids du colis primaire.....</b>	<b>21</b>
<b>5.5 Emballage secondaire.....</b>	<b>21</b>
<b>5.6 Poids du colis secondaire.....</b>	<b>22</b>
<b>5.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande de poulet .....</b>	<b>22</b>
<b>6. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET PARTIES.....</b>	<b>23</b>
<b>6.1 Liste multilingue des produits .....</b>	<b>23</b>
<b>6.2 Croquis du squelette du poulet.....</b>	<b>29</b>
<b>6.3 Parties carnées du poulet .....</b>	<b>30</b>
<b>ANNEXE I. ADRESSES .....</b>	<b>43</b>
<b>ANNEXE II. SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC.....</b>	<b>44</b>
<b>1. Objet du système EAN-UCC .....</b>	<b>44</b>
<b>2. Utilisation du code CEE dans le système EAN-UCC .....</b>	<b>44</b>
<b>3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement.....</b>	<b>45</b>

## NORME CEE-ONU POUR LA 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. Comme les textes seront régulièrement actualisés, 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.

2) La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse:

<http://www.unece.org/trade/agr>

L'annexe II contient une description du système EAN-UCC, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71

## 1.2 Portée

- 1) La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de poulet (*gallus domesticus*) brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits contenant des additifs («préparations à base de poulet») ne sont pas inclus. La norme offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.
- 2) Pour commercialiser les carcasses et parties de poulet 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.
- 3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages 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 des cahiers des charges, 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 faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de 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 soixante-deuxième session (Référence: ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13).
- 2) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. 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>

## 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

2.2 Les carcasses et morceaux de viande doivent être:

- Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, métal<sup>1</sup>);
- Exempts d'odeurs étrangères;
- Exempts de contamination fécale;
- Exempts de caillots de sang;
- Exempts de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons<sup>2</sup>;
- Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes<sup>3</sup>;
- Exempts de brûlures de congélation<sup>4</sup>;
- Exempts de décoloration biliaire<sup>3</sup>.

## 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 de la viande de poulet (voir chap. 4). Le codage CEE 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

---

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

<sup>2</sup> Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

<sup>3</sup> Cela n'est autorisé que si le vendeur l'indique et dans la mesure où la législation nationale et la qualité choisie le permettent.

<sup>4</sup> 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).

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.

### 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 de produit à quatre chiffres 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
4-9	Codes non utilisés	

#### 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
0	Non spécifiée	
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	

(à inclure) Fig. 1: Volaille entière avec peau blanche	(à inclure) Fig. 2: Volaille entière avec peau jaune
(à inclure) Fig. 3: Volaille entière sans peau	

### 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 (rapidement<sup>5</sup>) sans givrage («ice glazing») ou surgelées individuellement (rapidement<sup>5</sup>) 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 entre $-2\text{ °C}$ et $+4\text{ °C}$ après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence entre $-1,5\text{ °C}$ et $+4\text{ °C}$ 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 (CO <sub>2</sub> ) <sup>6</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre $-2\text{ °C}$ et $+4\text{ °C}$ après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO <sub>2</sub> )
4	Viande réfrigérée à très basse température <sup>7</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre $-12\text{ °C}$ et $-1,5\text{ °C}$ après la congélation

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

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

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
5	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à – 12 °C ou moins après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à – 18 °C ou moins après la surgélation
7	Viande surgelée (rapidement <sup>5</sup> ) individuellement, sans givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à – 18 °C ou moins après la surgélation
8	Viande surgelée (rapidement <sup>5</sup> ) individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à – 18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent faire l'objet d'un accord entre 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	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5 Historique des étapes de production

#### 3.5.1 Traçabilité

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 conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.8.

#### 3.5.2 Catégories de poulets

Code de la catégorie de poulets (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes poulets	Âgés de moins de 4 semaines

Code de la catégorie de poulets (champ 5)	Catégorie	Description
2	Jeunes poulets	Âgés de moins de 12 semaines; la pointe du sternum est souple (non ossifiée)
3	Coqs	Âgés de moins de 12 semaines; la pointe du sternum est moins souple (partiellement ossifiée) que celle des jeunes poulets
4	Chapons 1	Poulets mâles âgés de moins de 4 mois, castrés chirurgicalement
5	Chapons 2	Poulets mâles âgés de plus de 140 jours, castrés chirurgicalement. Dans l'Union européenne, les chapons doivent être âgés de plus de 140 jours
6	Poules pondeuses	Âgées de plus de 10 mois
7	Poules reproductrices et coqs	Âgés de plus de 10 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

### 3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier 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.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie <sup>8</sup>	Description
0	Non spécifiée	
1	Méthode classique	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes

<sup>8</sup> 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) n° 1538/1991 pour toutes les catégories sauf pour la catégorie biologique à laquelle s'applique le Règlement (CE) n° 1804/1999 (accessibles sur l'Internet: <http://europa.eu.int/eur-lex>).

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie <sup>8</sup>	Description
2	Élevage en libre parcours 1	Les poulets qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée en milieu fermé ou ouvert et disposent le jour 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: 56 jours
3	Élevage en libre parcours 2	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération 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 mobiles placés sur l'herbe
5	Élevage biologique <sup>9</sup>	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
6-8	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

### 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier 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 d'AC

<sup>9</sup> 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
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.

- AC     Activateurs de croissance  
 FP     Farine de poisson  
 OGM    Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés  
 POA    Produits d'origine animale

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

### 3.5.5 *Mode d'abattage*

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.6 *Système de réfrigération*

L'acheteur peut spécifier les systèmes de réfrigération, selon les indications données 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 à la limite technique spécifiée dans la législation du pays importateur. En l'absence d'une telle législation, cette valeur limite doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Les méthodes utilisées pour déterminer la teneur en eau doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur<sup>10</sup>.

Code du système de réfrigération (champ 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 (avec 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 (avec 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 (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau contenant des agents antimicrobiens
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<sup>10</sup> Les méthodes à appliquer sont indiquées sur l'Internet, aux adresses suivantes: l'article 9 du règlement CEE 1538/91 (version consolidée 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(s) antimicrobien(s) spécifié(s)	Le(s) traitement(s) antimicrobien(s) doit(doivent) faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
3-9	Codes non utilisés	

### 3.6 Niveau de qualité

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 au chapitre 2
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de première qualité <sup>11</sup>
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité <sup>11</sup>
3-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre niveau ou système de qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

– Règlement n° 1538/1991 de l'Union européenne (version consolidée), art. 6, disponible sur l'Internet (<http://europa.eu.int/eur-lex>);

– United States Classes, 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>).

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.

### **3.7 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de poulet**

#### **3.7.1 Mentions obligatoires**

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, la liste ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les 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 (kg) (et éventuellement en livres (lb));
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage (voir 3.5.6).

#### **3.7.2 Autres indications**

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications 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» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes d'alimentation;
- Date de la transformation/de l'emballage;

- Qualité/classement;
- Mode d'abattage;
- Système de réfrigération.

### 3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de 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:

**Niveau de qualité/classement du produit:** 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 les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

**Identification du poulet/du 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	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du poulet/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du poulet/du lot
6	Désignation commerciale et identification du poulet/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du poulet/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

#### 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE DE POULET

##### 4.1 Définition du code

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

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	3.3/5	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	Méthode de production	3.5.3	0-9
7	Système d'alimentation	3.5.4	00-99
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Système de réfrigération	3.5.6	0-9
10	Traitement antimicrobien	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 conformité	3.8	0-9

##### 4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un jeune poulet entier congelé, avec abats à peau jaune, 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 porte le code CEE pour la viande de poulet ci-après: **71010111615100311004**

N°	Description	Caractéristique	Valeur
1	Espèce	Poulet	70
2	Produit/partie	Poulet entier	0101
3a)	Os	Avec os	1

N°	Description	Caractéristique	Valeur
3b)	Peau	Avec peau jaune	3
4	Réfrigération	Congelé	6
5	Catégorie	Jeune poulet	2
6	Méthode de production	Biologique	5
7	Système d'alimentation	Sans farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Système de réfrigération	Réfrigération à l'air, sans additifs	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Qualité supérieure	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de conformité	Niveau 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 (réfrigérées ou congelées) de poulet 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).

### 5.1 Poids de la pièce

Le terme «pièce» s'entend d'une volaille entière, d'une volaille découpée en morceaux ou d'une partie de volaille spécifiée dans la description du produit. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. 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, d'un commun accord, 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

Code du poids de la pièce (champ P1)	Catégorie/description
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	Non 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
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air par aspiration 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 à atmosphère modifiée	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Emballage-bulle portions	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

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
07	Barquette, sous 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 et étanche, 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 paraffine, ou 2) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit spécifier 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 consignés, une caisse doublée, une boîte en vrac, etc.)
99	Autre emballage	

### 5.3 *Étiquetage pour le consommateur*

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

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

#### 5.4 *Poids du colis primaire*

Le poids du contenu colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 5.1. Il 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 identifiés comme suit:

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Boîte, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
2	Boîte, 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 sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
3	Boîte, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de paraffine aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de sangles 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

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
5	Récepteur de vrac, non consigné	Grand contenant en carton ondulé qui n'est pas récupéré par le fabricant après la livraison, qui peut être ou non imprégné de paraffine ou doublé d'un sachet en film plastique
6	Récepteur de vrac, consigné	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 kilogramme sous la forme d'un nombre à cinq chiffres avec une décimale (0000,0). 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 kg 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	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
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 Liste multilingue des produits

Article n°	Anglais	Page	Français	Russe	Espagnol	Chinois
0101	Whole Bird		Poulet entier	Тушка	Pollo entero	整鸡
0102	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)		Poulet entier sans abats	Тушка без потрохов	Pollo entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets		Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	Тушка без костей, крыльев и потрохов	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无骨白条鸡
0104	Whole Bird w/ Long-Cut Drumsticks		Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Тушка без потрохов с длинновырезанными голеньями	Pollo entero sin menudos con corte largo de piernas	去爪白条鸡
0105	Whole Bird w/ Half Neck		Poulet entier sans abats avec demi-cou	Тушка без потрохов с половиной шейки	Pollo entero sin menudos con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Whole Bird w/ Whole Neck		Poulet entier sans abats avec cou entier	Тушка без потрохов с цельной шейкой	Pollo entero sin menudos con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Whole Bird w/ Head		Poulet entier sans abats avec tête	Тушка без потрохов с головой	Pollo entero sin menudos con cabeza	带头白条鸡
0108	Whole Bird w/ Head & Feet		Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Тушка без потрохов с головой и плюснами ног	Pollo entero sin menudos con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
0201	2-Piece Cut-Up (Split Bird)		Découpé en deux (demi-poulet)	Половинки (разрезанная тушка)	Pollo en mitades	半胴体
0202	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)		Découpé en quatre (quart de poulet)	Разделка на четыре части (четверти)	Pollo en cuartos	四分体
0203	6-Piece Cut-Up		Découpé en six	Разделка на шесть частей	Pollo trozado en 6 sin alas	六分体
0204	8-Piece Cut-Up, Traditional		Découpé en huit, mode traditionnel	Разделка на восемь частей, традиционная	Pollo trozado en 8 tradicional	传统八分体
0205	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional		Découpé en huit, mode non traditionnel	Разделка на восемь частей, нетрадиционная	Pollo trozado en 8 no tradicional	非传统八分体
0206	9-Piece Cut-Up, Traditional		Découpé en neuf, mode traditionnel	Разделка на девять частей, традиционная	Pollo trozado en 9 tradicional	传统九分体

Article n°	Anglais	Page	Français	Russe	Espagnol	Chinois
0207	9-Piece Cut-Up, Country-Cut		Découpé en neuf, mode rustique	Разделка на девять частей, "Кантри"	Pollo trozado en 9 corte rural	非传统九分体
0208	10-Piece Cut-Up		Découpé en dix	Разделка на десять частей	Pollo trozado en 10	十分体
0301	Front Half		Moitié antérieure	Передняя полутушка	Mitad delantera	前二分体
0302	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)		Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Передняя полутушка без крыльев (полная грудка и прилегающая часть спинки)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
0401	Back Half		Moitié postérieure	Задняя полутушка	Mitad trasera	后二分体
0402	Back Half w/out Tail		Moitié postérieure sans croupion	Задняя полутушка без гузки	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
0501	Breast Quarter		Quart antérieur	Грудинная четверть	Pechuga	胸四分体
0502	Split Breast w/Back Portion		Quart antérieur sans aile	Половина грудки с крылом и частью спинки	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Whole Breast w/Ribs & Tenderloins		Poitrine entière avec côtes et filets	Целая грудка с ребрами и мясистой частью	Pechuga entera con costillas	带里脊大胸
0602	Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings		Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	Цельная грудка, не обваленная, с ребрами и крыльями	Pechuga entera con costillas y alas	带骨带翅连大胸
0603	Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins		Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	Обваленная цельная грудка с реберным мясом без мясистой части	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
0604	Boneless Whole Breast w/ Tenderloins		Poitrine entière désossée avec filets	Обваленная цельная грудка с мясистой частью	Supremas enteras con filete	无骨带里脊胸肉
0605	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins		Poitrine entière désossée sans filets	Обваленная цельная грудка без мясистой части	Supremas enteras sin filete	无骨不带里脊胸肉
0701	Bone-in Split Breast w/ Ribs		Moitié de poitrine non désossée avec côtes	Необваленная разделанная грудка с ребрами	Media pechuga con costillas	带骨大胸 (半)
0702	Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing		Moitié de poitrine non désossée avec côtes et	Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом	Media pechuga con costillas y alas	带骨翅根连大胸 (半)

Article n°	Anglais	Page	Français	Russe	Espagnol	Chinois
			aile			
0704	Boneless Split Breast w/out Rib Meat		Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	Обваленная разделанная грудка без реберного мяса	Media pechuga parcialmente desosada	无骨小胸肉 (半)
0705	Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & First Wing Segment		Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом	Media pechuga parcialmente desosada con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸 (半)
0801	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)		Filet	Мясистая часть (мягкое, мелкое филе)	Filete (tierno, pequeño filete)	里脊
0802	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/Tendon Tip Off		Filet avec tendon sectionné	Мясистая часть с обрезанным сухожилием	Filete sin punta de tendón	去头里脊
0901	Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)		Quart cuisse	Ножка с задней частью (окорочек)	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)		Quart cuisse sans croupion	Ножка с задней частью без гузки (окорочек без гузки)	Muslo con pierna sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat		Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	Ножка с задней частью без гузки или брюшного жира	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿四分体
0904	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back		Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой	Muslo con pierna seccionado en dos	长切带背全腿
1001	Whole Leg (Short-Cut Leg)		Cuisse entière	Цельная ножка	Pierna entera	短切全腿
1002	Whole Leg w/ Abdominal Fat		Cuisse entière avec graisse abdominale	Цельная ножка с брюшным жиром	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Whole Leg, Long-Cut		Cuisse entière coupe longue	Цельная ножка, длиннорезанная	Pierna entera, corte largo	长切全腿
1004	Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-		Cuisse entière avec incision du	Цельная ножка с надрезом бедра/голени	Pierna entera con muslo con incisión	短切全腿 (大腿肉和琵琶腿肉切开)

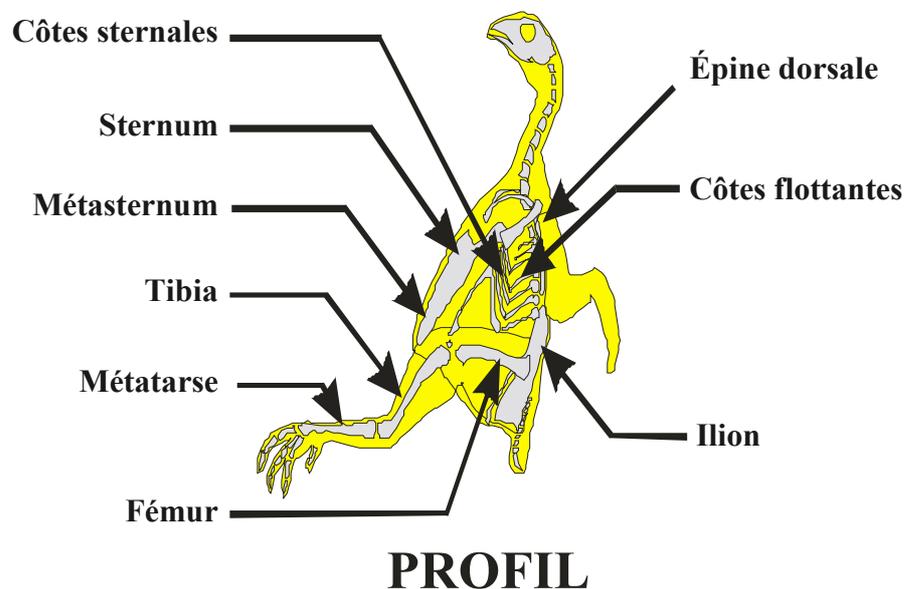
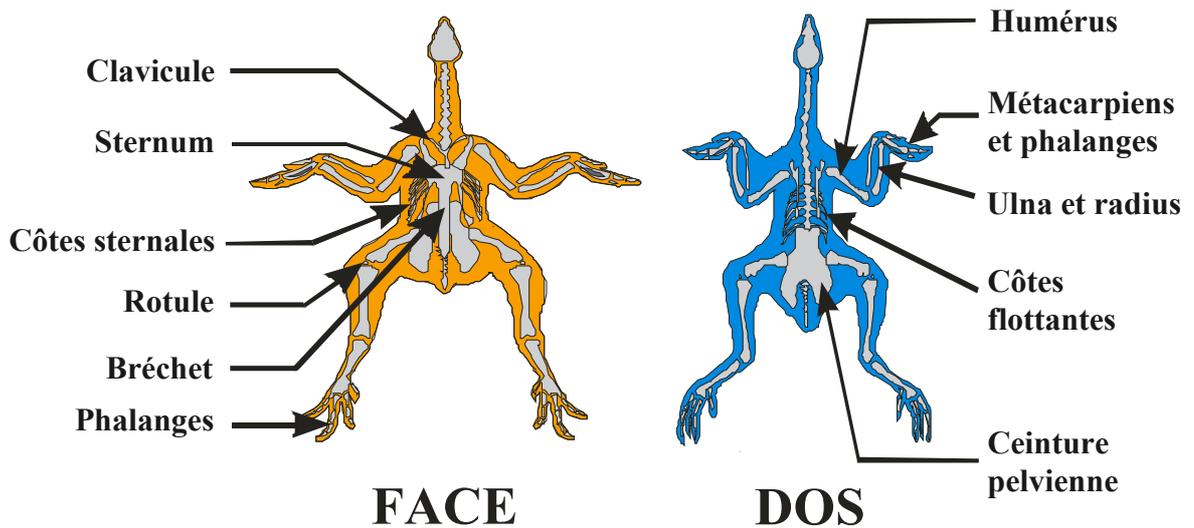
Article n°	Anglais	Page	Français	Russe	Espagnol	Chinois
	Cut Sujiire)		haut de cuisse et du pilon		en la parte alta del muslo	
1005	Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/Drumstick Incision (Long-Cut Sujiire)		Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Цельная ножка, длиннорезанная, с надрезом бедра/голени	Pierna entera, corte largo con incisión	长切全腿（大腿肉和琵琶腿肉切开）
1101	Thigh		Haut de cuisse	Бедро	Muslo	鸡大腿
1102	Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)		Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Необваленное бедро с частью спинки	Muslo con hueso con carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Boneless Thigh, Trimmed		Haut de cuisse désossé paré	Обваленное бедро, жилованное	Muslo desosado	无骨去皮大腿肉
1104	Boneless Thigh, Squared		Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	Muslo desosado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Boneless Thigh, Trimmed & Squared		Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы	Muslo desosado en dos trozos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Drumstick		Pilon	Голень	Pierna	琵琶腿
1202	Slant-Cut Drumstick		Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Whole Wing		Aile entière	Цельное крыло	Ala entera	整翅
1302	1 <sup>st</sup> & 2 <sup>nd</sup> Segment Wing (V-Wing)		Premier et deuxième segments d'aile	Соединенные плечевая и локтевая части крыла	1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> segmento del ala (ala en V)	V形翅（第1和2节）
1303	2 <sup>nd</sup> & 3 <sup>rd</sup> Segment Wing (2-Joint Wing)		Deuxième et troisième segments d'aile	Соединенные локтевая и тонкая части крыла	2 <sup>o</sup> y 3er segmento del ala	上半翅（第2和3节）
1304	1 <sup>st</sup> Segment Wing (Wing Drummette)		Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла	1er segmento del ala (Drummette)	翅根（第一节）
1305	2 <sup>nd</sup> Segment Wing (Wing Flat)		Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла	2 <sup>o</sup> segmento del ala	翅中（第2节）
1306	3 <sup>rd</sup> Segment Wing (Wing Tip)		Troisième segment d'aile	Тонкая часть крыла	3er segmento del ala (punta de ala)	翅尖（第3节）
1307	1 <sup>st</sup> Segment & 2 <sup>nd</sup> Segment Wings		Premiers et deuxième segments	Плечевые и тонкие части крыла	Primeros y segundos segmentos	下半翅（第1和2节）

Article n°	Anglais	Page	Français	Russe	Espagnol	Chinois
			d'aile (séparés)		del ala separados	
1308	Wings w/ Back Attached		Ailes avec dos attaché	Крылья со спинкой	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Stripped Lower Back		Bas de dos dépouillé	Обваленная нижняя часть спинки	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Lower Back		Bas de dos	Нижняя часть спинки	Carcasa trasera	背肉
1403	Upper Back		Haut de dos	Верхняя часть спинки	Carcasa delantera	肩肉
1404	Whole Back		Dos entier	Цельная спинка	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Tail		Croupion	Гузка	Rabadilla	鸡尾
1601	Neck		Cou	Шейка	Cogote	鸡脖
1701	Head		Tête	Голова	Cabeza	鸡头
1801	Processed Paws		Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног	Patas procesadas	加工小凤爪
1802	Processed Feet		Pattes préparées	Обработанные лапки	Patas largas procesadas	加工大风爪
1803	Unprocessed Paws		Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног	Patas sin procesar	小凤爪
1804	Unprocessed Feet		Pattes non préparées	Необработанные лапки	Patas largas sin procesar	大风爪
1901	Gizzards, Processed		Gésiers préparés	Обработанные мускульные желудки	Panzas procesadas	鸡肫
1902	Gizzards, Butterfly-Cut		Gésiers, coupe en papillon	Мускульные желудки в горизонтальной разделке	Panzas, corte mariposa	蝴蝶形鸡肫
1903	Gizzards, V-Style Cut		Gésiers, coupe en V	Мускульные желудки в вертикальной разделке	Panzas, corte en V	V形鸡肫
2001	Livers		Foies	Печенка	Hígados	鸡肝
2101	Hearts, Cap Off		Cœurs, sans «coiffe»	Сердце, без вершины	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Hearts, Cap On		Cœurs, avec «coiffe»	Сердце, с вершиной	Corazones con casquete	带盖鸡心
2201	Testes (Fries, Testicles)		Testicules	Яичники	Testículos	睾丸
2301	Breast Skin		Peau de poitrine	Кожа грудки	Piel de la pechuga	胸皮
2302	Thigh/Leg Skin		Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/ноги	Piel del muslo y la pierna	腿皮

<b>Article n°</b>	<b>Anglais</b>	<b>Page</b>	<b>Français</b>	<b>Russe</b>	<b>Espagnol</b>	<b>Chinois</b>
2303	Body Skin		Peau de corps	Кожа тушки	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Abdominal Fat (Leaf Fat)		Graisse abdominale	Брюшной жир (почечный жир)	Grasa abdominal	鸡肚油
4001	2-Product Combinations		Combinaison de deux produits	Набор из двух продуктов	Combinación de dos productos	2件套
4002	3-Product Combinations		Combinaison de trois produits	Набор из трех продуктов	Combinación de tres productos	3件套
4003	4-Product Combinations		Combinaison de quatre produits	Набор из четырех продуктов	Combinación de cuatro productos	4件套

## 6.2 Croquis 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 bleu), de face (en orange) ou de profil (en jaune). Les zones ombrées indiquent la partie et les muscles du poulet qui constituent le produit considéré.



### **6.3 Parties carnées 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 gésier, le cœur, le foie et le cou, avec ou sans la peau (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 les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

#### **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, les ailes, les pattes 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 les pattes sont enlevées, et le croupion peut l'être ou non.

#### **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 sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

#### **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 sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

#### **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 sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

### **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. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

### **0201 DÉCOUPÉ EN DEUX (DEMI-POULET)**

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 DÉCOUPÉ EN QUATRE (QUART DE POULET)**

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 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 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 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 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 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 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 SANS AILES (POITRINE ENTIÈRE AVEC DOS)**

Une «moitié antérieure 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 sans ailes consiste en une poitrine entière avec la partie de dos contiguë.

#### **0401 MOITIÉ POSTÉRIEURE**

Une «moitié postérieure» 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 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 SANS CROUPION**

Une «moitié postérieure 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 sans croupion est constituée par les deux cuisses avec la partie de dos et la graisse abdominale contiguës.

#### **0501 QUART ANTÉRIEUR**

Un «quart antérieur» 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 consiste en la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie de dos.

#### **0502 QUART ANTÉRIEUR SANS AILE**

Un «quart antérieur 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 DÉSOSSÉE 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 DÉSOSSÉE 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 DÉSOSSÉE 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 DÉSOSSÉE 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 DÉSOSSÉE 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 DÉSOSSÉ 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 DÉSOSSÉ 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**

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 deuxièmes segments d'ailes séparés» est obtenu à partir d'ailes entières (1301) par une coupe effectuée entre les deuxièmes et les troisièmes segments. Les troisièmes segments (mains) sont enlevés. Les premiers et les deuxièmes segments sont séparés par une coupe effectuée à leur jointure. Les premiers et deuxièmes segments d'aile séparés sont constitués en nombre à peu près égal par des premiers et des deuxièmes 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 et la peau attachées.

### **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 attachées.

### **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 attachées.

**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 PRÉPARÉS**

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 CŒURS, SANS «COIFFE»**

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

#### **2102 CŒURS, AVEC «COIFFE»**

Le «cœur avec coiffe» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attachée au cœur, le péricarde et la crosse de l'aorte ne sont pas enlevés. Le cœur 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.

En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie 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).

#### **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.

En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie 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 cœurs) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie pour chaque produit à livrer; mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, proportion égale (1:1:1:1) de poitrines, de pilons, de hauts de cuisse et d'ailes).

**ANNEXE I. ADRESSES**

<b>Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)</b>	Division du commerce et du bois Groupe des normes agricoles Palais des Nations CH-1211 Genève 10 SUISSE Tél.: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 <a href="mailto:agristandards@unece.org">agristandards@unece.org</a> <a href="http://www.unece.org/trade/agr">http://www.unece.org/trade/agr</a>
<b>United States Department of Agriculture (USDA)</b>	Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 ÉTATS-UNIS Tél.: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 <a href="mailto:Barry.Carpenter@usda.gov">Barry.Carpenter@usda.gov</a> <a href="http://www.ams.usda.gov">http://www.ams.usda.gov</a>
<b>AUS-MEAT Ltd</b>	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE Tél.: +61 7 3247 7200 Fax: +61 7 3247 7222 <a href="mailto:ausmeat@ausmeat.com.au">ausmeat@ausmeat.com.au</a> <a href="http://www.ausmeat.com.au">http://www.ausmeat.com.au</a>
<b>Institut national russe de recherche pour l'aviculture</b>	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: <a href="mailto:vniipp@orc.ru">vniipp@orc.ru</a>
<b>GS1 International</b>	Blue Tower Avenue Louise, 326 B-1050 Bruxelles BELGIQUE Tél.: +32-2-788 7800 Fax: +32-2-788 7899 <a href="http://www.gs1.org/contact/">http://www.gs1.org/contact/</a>

## **ANNEXE II. SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC**

### **1. Objet du système EAN-UCC**

Ce système est largement utilisé sur le plan international pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierce-partie 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 organisations EAN nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) au Canada et aux États-Unis.

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.

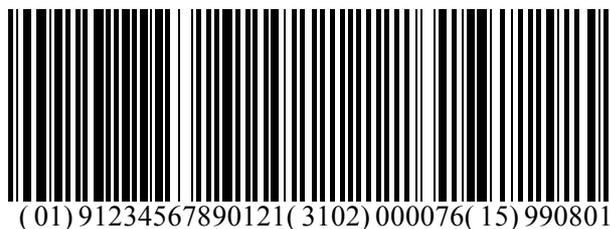
Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN-UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Le système EAN-UCC constitue également un instrument 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. Les adresses des organismes à qui s'adresser pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN-UCC figurent à l'annexe I.

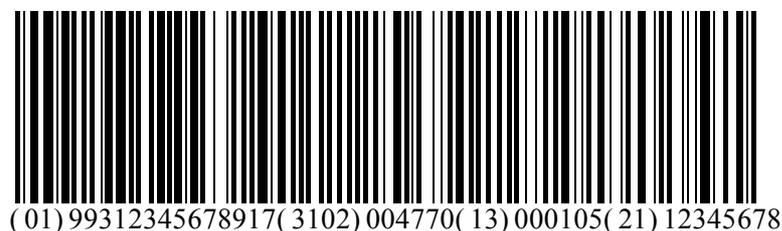
### **2. Utilisation du code CEE dans le système EAN-UCC**

Le système EAN-UCC utilise des codes d'identification comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. Il s'agit d'une norme ouverte qui peut être utilisée et comprise par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émise à l'origine.

Le code CEE qui a été défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN-UCC d'identification 7002 dans le symbole de code barres UCC/EAN-128.

**Exemple 1:**

- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (15) Date limite de consommation
- (7002) Code de la norme CEE-ONU
- (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 (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (messages EDI – EANCOM®).

**3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement**

*[Les illustrations seront incorporées dans le document final, comme dans le cas de la norme pour la viande bovine]*

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

***[Illustration]***

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

***[Illustration]***

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

***[Illustration]***

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

***[Illustration]***

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

***[Illustration]***

-----