

COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE

**NORME CEE-ONU**

**VIANDE DE POULET**  
**CARCASSES ET PARTIES**

ÉDITION 2012



**Nations Unies**  
**New York et Genève, 2013**

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour la viande de poulet – carcasses et parties a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/4.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies. Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles

Division du commerce et de l'aménagement durable du territoire

Commission économique pour l'Europe

Palais des Nations

CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: +41 22 917 1366

Télécopie: +41 22 917 0629

Courriel: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**ECE/TRADE/355/REV.1**

<b>PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES</b>
Sales No. F.04.II.E.14
ISBN 978-92-1-216475-5
ISSN 1810-1925



## REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande de Poulet – Carcasses et Parties : l'Allemagne, l'Australie, la Bolivie, le Brésil, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, GS1 Brésil, GS1 International, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, la Lituanie, la Nouvelle Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la Slovaquie, la Suisse, l'Union européenne et l'Uruguay. Des représentants de GS1, de l'Association des transformateurs de volailles et de commerce dans les pays de l'UE et de l'Association caribéenne de volaille ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

La CEE-ONU souhaite tout particulièrement remercier les États-Unis d'Amérique pour sa contribution à la publication de la première édition de cette norme et de nous avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. Introduction.....</b>	<b>7</b>
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....	7
1.2 Portée .....	8
1.3 Application.....	8
1.4 Adoption et publication – Historique .....	9
<b>2. Caractéristiques Minimales.....</b>	<b>9</b>
<b>3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur.....</b>	<b>10</b>
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	10
3.2 Espèce .....	10
3.3 Produit/partie.....	10
3.3.1 Code produit/partie .....	10
3.3.2 Os .....	10
3.3.3 Peau.....	11
3.4 Refroidissement .....	12
3.5 Historique des étapes de production .....	13
3.5.1 Traçabilité .....	13
3.5.2 Catégories de poulets .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.3 Méthodes de production.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.4 Système d'alimentation.....	16
3.5.5 Mode d'abattage.....	17
3.5.6 Système de refroidissement .....	17
3.5.7 Traitement antimicrobien.....	18
3.6 Niveau de qualité .....	19
3.6.1 Définition des codes.....	19
3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de poulet .....	19
3.7.1 Mentions obligatoires.....	19
3.7.2 Autres indications .....	20
3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité .....	20
3.9. Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.....	21
3.9.1 Poids de la pièce.....	22
3.9.2 Emballage primaire .....	22
3.9.3 Étiquetage pour le consommateur .....	24
3.9.4 Poids du colis primaire.....	24

3.9.5	Emballage secondaire .....	24
3.9.6	Poids du colis secondaire .....	26
3.9.7	Format de codage applicable à l’emballage et au conditionnement de la viande de poulet .....	26
<b>4.</b>	<b>Prescriptions de l’acheteur – Code CEE-ONU pour la viande de poulet.....</b>	<b>27</b>
4.1	Définition du code.....	27
4.2	Exemple .....	27
<b>5.</b>	<b>Descriptions des Carcasses et Parties.....</b>	<b>29</b>
5.1	Index multilingue des produits.....	29
5.2	Diagramme du squelette du poulet.....	37
5.3	Parties du poulet.....	38
<b>Adresses.....</b>		<b><a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a></b>
<b>Système de Codification.....</b>		<b><a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a></b>

## NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE POULET – CARCASSES ET PARTIES

### 1. INTRODUCTION

#### 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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.

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

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

## 1.2 Portée

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.

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.

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

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.

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

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). En 2012, l'édition de 2006 de la norme a été mise à jour et adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles lors de sa soixante-huitième session, tenue en novembre 2012 (document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/4).

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: [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html)

## 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

Les carcasses et morceaux de viande doivent être:

- Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, plastique, 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>;

---

<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.

- 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-ONU de la viande de poulet (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande de poulet est décrit au paragraphe 3.9.

#### **3.1 Prescriptions supplémentaires**

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur 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 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 5.

##### **3.3.2 Os**

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

---

<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).

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	



Fig. 1: Volaille entière avec peau blanche



Fig. 2: Volaille entière avec peau jaune



Fig. 3: Volaille entière sans peau

### 3.4 Refroidissement

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, légèrement congelées, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapidement<sup>5</sup>) sans givrage («ice glazing») ou surgelées individuellement (rapidement) avec givrage. Toutes les catégories ne sont pas utilisables dans toutes les régions. Selon la méthode de refroidissement 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:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO <sub>2</sub> ) <sup>5</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO <sub>2</sub> ) <sup>6</sup>
4	Viande réfrigérée à très basse température <sup>6</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12 °C et -2 °C après la congélation
5	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -12 °C ou moins

<sup>5</sup> La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

<sup>6</sup> Cette méthode de refroidissement devrait être utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

---

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
		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>7</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>7</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 la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des produits ou des lots de produits à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.8.

---

<sup>7</sup> Les délais et les températures pour la surgélation individuelle (rapide) doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays importateur. Exemple: selon la législation européenne (voir Directive 89/108/CEE), la température requise doit être atteinte à un rythme minimum de 5 mm/h.

### 3.5.2 Catégories de poulets

<i>Code de la catégorie de poulets (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes poulets	Âgés de moins de 28 jours
2	Jeunes poulets	Âgés de moins de 84 jours; la pointe du sternum est souple (non ossifiée)
3	Coqs	Âgés de moins de 84 jours; la pointe du sternum est moins souple (partiellement ossifiée) que celle des jeunes poulets
4	Chapons 1	Poulets mâles âgés de moins de 120 jours, castrés chirurgicalement
5	Chapons 2	Poulets mâles âgés de plus de 140 jours, castrés chirurgicalement*
6	Poules pondeuses	Poules de races pondeuses; le sternum est complètement ossifié
7	Poules reproductrices et coqs	Femelles et mâles; le sternum est complètement ossifié
8	Code non utilisé	
9	Autres	

\* Dans l'UE, l'âge de castration et d'abattage des chapons est établi par le Règlement (CE) n° 543/2008 concernant les normes de commercialisation pour la viande de volaille.

### 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.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i> <sup>8</sup> 8 <sub>8</sub>	<i>Description</i>
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
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 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: 81 jours
4	Élevage en libre parcours 3	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
5	Élevage en pâturage	Les poulets sont élevés en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe
6	Élevage biologique <sup>9</sup>	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord

<sup>8</sup> Dans l'UE, l'âge des chapons et les types de production sont établis par le Règlement (CE) n° 543/2008 sauf pour la production biologique à laquelle s'applique le Règlement (CE) n° 834/2007 (voir <http://eur-lex.europa.eu>).

<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 de la méthode  
de production (champ 6) Catégorie <sup>8</sup> 8<sub>s</sub>

Description

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
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



<b>Code du système d'alimentation (champ 7)</b>	<b>Description</b>
	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

<b>Code du mode d'abattage (champ 8)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
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 refroidissement

L'acheteur peut spécifier les systèmes de refroidissement, selon les indications données dans le tableau ci-dessous.

Les systèmes de refroidissement 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>9</sup>.

<sup>9</sup> Les méthodes à appliquer sont indiquées dans l'article 9 du règlement CEE 1538/91 (version consolidée disponible à <eur-lex.europa.eu>).

<b>Code du système de refroidissement (champ 9)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
0	Non spécifiée	
1	Refroidissement par immersion (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide
2	Refroidissement par immersion (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide contenant des agents antimicrobiens
3	Refroidissement à l'air (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid
4	Refroidissement à l'air (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid contenant des agents antimicrobiens
5	Refroidissement par aspersion ventilée (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau
6	Refroidissement 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 refroidissement ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

### 3.5.7 *Traitement antimicrobien*

Sauf dispositions contraires spécifiées, les traitements ci-après peuvent intervenir avant ou après le refroidissement. Il peut s'agir de traitements physiques, chimiques ou biologiques, appliqués séparément ou conjugués, et conformes à la législation en vigueur du pays importateur.

<b>Code du traitement (champ 10)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
0	Non spécifiée	
1	Sans traitement antimicrobien	Aucun traitement antimicrobien
2	Avec traitement(s)	Le(s) traitement(s)

Code du traitement (champ 10)	Catégorie	Description
	antimicrobien(s) spécifié(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

#### 3.6.1 Définition des codes

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

<i>Code de la qualité (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 10</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

### 3.7 Indications 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);

<sup>11</sup> S'il est indiqué, 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.

- 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 refroidissement.

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

<b>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</b>	<b>Catégorie</b>
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

### **3.9. Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport**

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport doivent être adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et 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) (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

### 3.9.1 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
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

### 3.9.2 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

<b>Code de l'emballage primaire (champ P2)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
		et refermé à plusieurs reprises
04	Sachet en plastique sous atmosphère protectrice	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Conditionnement sous blister, 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
07	Barquette, sous atmosphère protectrice	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	

### 3.9.3 *Étiquetage pour le consommateur*

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

<b>Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)</b>	<b>Catégorie/Description</b>
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

### 3.9.4 *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 3.9.1. 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.

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

### 3.9.5 *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:



<b>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
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	Contenant en carton ondulé imprégné 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
5	Récipient 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	Récipient 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	

### 3.9.6 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 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.9.1.

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)

### 3.9.7 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	3.9.1	0-9
P2	Emballage primaire	3.9.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire	3.9.3	0-9
P4	Poids de colis primaire	3.9.4	0-9
P5	Emballage secondaire	3.9.5	0-9
P6	Poids de colis secondaire	3.9.6	00000-99999

#### 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU 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.

Champ n°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	5	0000-9999
3a)	Os	3.3.2	0-9
3b)	Peau	3.3.3	0-9
4	Refroidissement	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 refroidissement	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-ONU pour la viande de poulet ci-après: **70010113626100311004**

Champ n°	Description	Caractéristique	Valeur
1	Espèce	Poulet	70
2	Produit/partie	Poulet entier	0101

<b>Champ n°</b>	<b>Description</b>	<b>Caractéristique</b>	<b>Valeur</b>
3a)	Os	Avec os	1
3b)	Peau	Avec peau jaune	3
4	Refroidissement	Viande surgelée	6
5	Catégorie	Jeune poulet	2
6	Méthode de production	Élevage biologique	6
7	Système d'alimentation	Sans farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Système de refroidissement	Refroidissement à l'air, sans additifs	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Niveau de qualité n° 1	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

## 5. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET PARTIES

### 5.1 Index multilingue des produits

Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
0101	Whole bird	Poulet entier	Тушка потрошенная (ТП) с комплектом потрохов и шей	Pollo entero	整鸡
0102	Whole bird without giblets	Poulet entier sans abats	Тушка потрошенная (ТП)	Pollo entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Boneless whole bird without wings and giblets	Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	Тушка потрошенная (ТП) обваленная без крыльев	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无骨白条鸡
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks (Shank)	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошенная (ТП) с низким срезом голеней	Pollo entero sin menudencias con piernas corte largo	去爪白条鸡
0105	Whole bird without giblets, with half neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou	Тушка потрошенная (ТП) с половиной шеи	Pollo entero sin menudencias con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Poulet entier sans abats avec cou entier	Тушка потрошенная (ТП) с целой шей	Pollo entero sin menudencias con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Whole bird without giblets, with head	Poulet entier sans abats avec tête	Тушка потрошенная (ТП) с неотделенной головой	Pollo entero sin menudencias con cabeza	带头白条鸡
0108	Whole bird without giblets, with head and feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошенная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног	Pollo entero sin menudencias con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
0201	2-Piece cut-up (Split bird)	Poulet découpé en deux (demi-poulet)	Тушка, разделанная на 2 части (полутушки)	Pollo en mitades	半胴体
0202	4-Piece cut-up	Poulet découpé en	Тушка, разделанная на 4 части	Pollo en cuartos	四分体

Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
	(Quartered bird)	quatre (quart de poulet)	(четвертины)		
0203	6-Piece cut-up	Poulet découpé en six	Тушка, разделанная на 6 частей	Pollo trozado en 6, sin alas	六分体
0204	8-Piece cut-up, traditional	Poulet découpé en huit, selon un mode classique	Тушка, разделанная на 8 частей, традиционно	Pollo trozado en 8, tradicional	传统八分体
0205	8-Piece cut-up, non-traditional	Poulet découpé en huit, selon un mode non classique	Тушка, разделанная на 8 частей, нетрадиционно	Pollo trozado en 8, no tradicional	非传统八分体
0206	9-Piece cut-up, traditional	Poulet découpé en neuf, selon un mode classique	Тушка, разделанная на 9 частей, традиционно	Pollo trozado en 9, tradicional	传统九分体
0207	9-Piece cut-up, country-cut	Poulet découpé en neuf, selon un mode particulier	Тушка, разделанная на 9 частей, разделка "Кантри"	Pollo trozado en 9, corte rústico	非传统九分体
0208	10-Piece cut-up	Poulet découpé en dix	Тушка, разделанная на 10 частей	Pollo trozado en 10	十分体
0301	Front half	Moitié antérieure (moitié ailes)	Передняя часть	Mitad delantera	前二分体
0302	Front half without wings (Whole breast with back)	Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
0401	Back half (Saddle)	Moitié postérieure (moitié cuisses)	Задняя часть	Mitad trasera	后二分体
0402	Back half	Moitié postérieure	Задняя часть без	Mitad trasera sin	不带尾后二分体

Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
	without tail (Saddle)	sans croupion (moitié cuisses sans croupion)	гузки	rabadilla	体
0501	Breast quarter	Quart antérieur (quart aile)	Передняя четвертина	Pechuga	胸四分体
0502	Split breast with back portion	Quart antérieur sans aile	Передняя четвертина без крыла	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Whole breast with ribs and tenderloins	Poitrine entière avec côtes et filets internes	Грудка с ребрами и малым филе	Pechuga entera, con costillas	带里脊大胸
0602	Bone-in whole breast with ribs and wings	Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	Грудка с ребрами и крыльями	Pechuga entera, con costillas y alas	带骨带翅连大 胸
0603	Boneless whole breast with rib meat, without tenderloins	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets internes	Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе	Pechuga entera, con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊 大胸
0604	Boneless whole breast with tenderloins	Poitrine entière désossée avec filets internes	Обваленная грудка с малым филе	Pechuga entera, con filete	无骨带里脊胸 肉
0605	Boneless whole breast without tenderloins	Poitrine entière désossée sans filets internes	Обваленная грудка без малого филе	Pechuga entera, sin filete	无骨不带里脊 胸肉
0701	Bone-in split breast with ribs	Moitié de poitrine non désossée avec côtes	Половина грудки с ребрами	Media pechuga, con costillas	带骨大胸 (半 )
0702	Bone-in split breast with ribs and wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	Половина грудки с ребрами и крылом	Media pechuga, con costillas y alas	带骨翅根连大 胸 (半)
0704	Boneless split breast without rib meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de	Обваленная половина грудки без мякотных тканей	Media pechuga, parcialmente deshuesada	无骨小胸肉 (半)

Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
		côtes	прилегающих ребер		
0705	Partially boneless split breast with rib meat and first segment wing (Airline breast or French cut)	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)	Media pechuga, parcialmente deshuesada, con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸 (半)
0801	Tenderloin (Inner fillet, tender, small fillet)	Filet (interne)	Малое филе	Filete	里脊
0802	Tenderloin (Inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off	Filet (interne) avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия	Filete sin punta de tendón	去头里脊
0901	Leg with back portion (Leg quarter)	Quart cuisse	Задняя четвертина	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Leg with back portion, without tail (Leg quarter without tail)	Quart cuisse sans croupion avec partie de dos	Задняя четвертина без гузки	Muslo con pierna, sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat (Leg quarter without tail and abdominal fat)	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира	Muslo con pierna, sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿四分体
0904	Long-cut drumstick and thigh portion with back (Long-cut drum and thigh portion)	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec partie de dos	Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой	Muslo con pierna corte largo y espalda	长切带背全腿



Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
1001	Whole leg (Short-cut leg)	Cuisse entière	Окорочок	Pierna entera	短切全腿
1002	Whole leg with abdominal fat (Half saddle without back)	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Whole leg, long-cut (Long-cut leg)	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени	Pierna entera, corte largo	长切全腿
1004	Whole leg, with thigh/drumstick incision (Short- cut Sujiire)	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon	Окорочок с надрезом мышц бедр/голени	Pierna entera con muslo, con incisión en la parte alta del muslo	短切全腿 (大 腿肉和琵琶腿 肉切开)
1005	Whole leg, long-cut, with thigh/drumstick incision (Long- cut Sujiire)	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедр/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 with back portion (Thigh quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Бедро с частью спинки	Muslo con hueso y carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Boneless thigh, trimmed	Haut de cuisse désossé paré	Обваленное жилованное бедро	Muslo deshuesado	无骨去皮大腿 肉
1104	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	Muslo deshuesado cortado cuadrado	无骨方切大腿 肉
1105	Boneless thigh, trimmed and squared	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	Обваленное жилованное бедро квадратной формы	Muslo deshuesado en dos trozos	无骨去皮方切 大腿肉
1201	Drumstick (Drum)	Pilon	Голень	Pierna	琵琶腿
1202	Slant-cut drumstick	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿

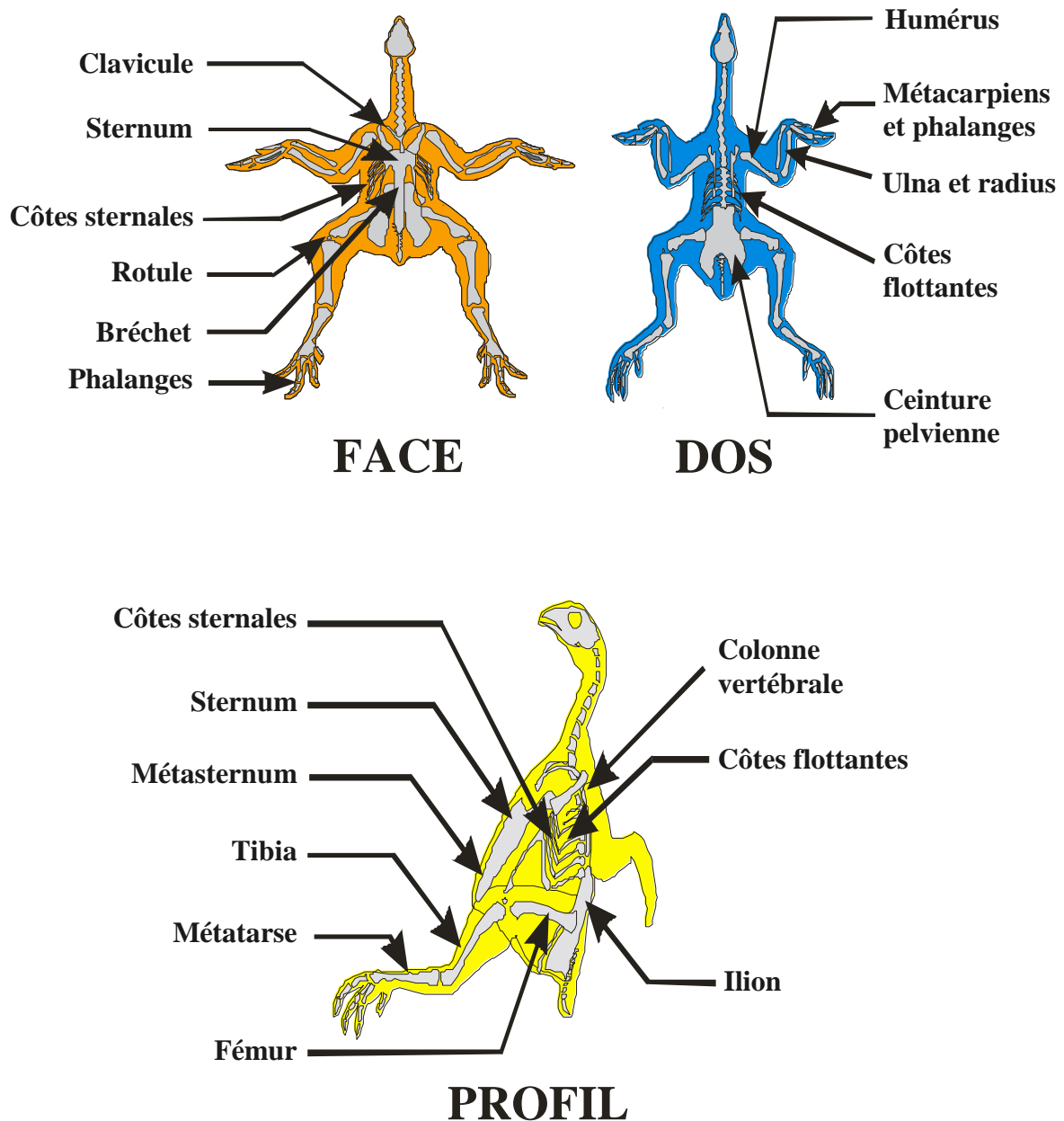
Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
	(Drum portion)				
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло	Ala entera	整翅
1302	1 <sup>st</sup> and 2 <sup>nd</sup> Segment wing (V-wing)	Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)	Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно	1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> segmento del ala (ala en V)	V形翅 (第1和2节)
1303	2 <sup>nd</sup> and 3 <sup>rd</sup> Segment wing (2-joint wing, wing portion)	Deuxième et troisième segments d'aile	Локтевая часть крыла с кистью	2 <sup>o</sup> y 3 <sup>er</sup> 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 («драммет», плечо)	1 <sup>er</sup> segmento del ala	翅根 (第一节)
1305	2 <sup>nd</sup> Segment wing (Wing flat, mid-joint)	Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла («флэт»)	2 <sup>o</sup> segmento del ala	翅中 (第2节)
1306	3 <sup>rd</sup> Segment wing (Wing tip, flipper)	Troisième segment d'aile	Кисть крыла (кончик, флиппер)	3 <sup>er</sup> segmento del ala (punta de ala)	翅尖 (第3节)
1307	1 <sup>st</sup> Segment and 2 <sup>nd</sup> Segment wings (Disjointed wings)	Premiers et deuxièmes segments d'aile [séparés]	Плечевая и локтевая части крыла	Primer y segundo segmentos del ala separados	下半翅 (第1和2节)
1308	Wings with back attached, whole (Pipistrelli-cut)	Ailes avec dos attaché, entières	Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли»)	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки	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

Product	English	French	Russian	Spanish	Chinese
1404	Whole back	Dos entier	Спинка	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Tail	Croupion	Гузка	Rabadilla	鸡尾
1601	Neck	Cou	Обработанная шея	Cogote	鸡脖
1701	Head	Tête	Обработанная 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 ноги	Patas largas procesadas	加工大凤爪
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 ноги	Patas largas sin procesar	大凤爪
1901	Gizzards, processed	Gésiers, préparés	Обработанный мышечный желудок	Mollejas procesadas	鸡肫
1902	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers, coupe en papillon	Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки	Mollejas, corte mariposa	蝴蝶形鸡肫
1903	Gizzards, V-style cut (V-style gizzards)	Gésiers, coupe en V	Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный	Mollejas, corte en V	V形鸡肫
2001	Livers	Foies	Печень обработанная	Hígados	鸡肝
2101	Hearts, cap-off	Cœurs, sans «coiffe»	Сердце обработанное без верхушки аортального клапана	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Hearts, cap-on	Cœurs, avec «coiffe»	Сердце необработанное	Corazones con casquete	带盖鸡心

<b>Product</b>	<b>English</b>	<b>French</b>	<b>Russian</b>	<b>Spanish</b>	<b>Chinese</b>
2201	Testes (Fries, testicles)	Testicules	Семенники	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/окорочка	Piel del muslo y pierna	腿皮
2303	Body skin	Peau de corps	Кожа тушки	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Abdominal fat (Leaf fat)	Graisse abdominale	Абдоминальный жир (листовой жир)	Grasa abdominal	鸡肚油
4001	2-Product combinations (2-product combo)	Combinaison de deux produits	Набор из двух видов продуктов	Combinación de dos productos	2件套
4002	3-Product combinations (3-product combo)	Combinaison de trois produits	Набор из трех видов продуктов	Combinación de tres productos	3件套
4003	4-Product combinations (4-product combo)	Combinaison de quatre produits	Набор из четырех видов продуктов	Combinación de cuatro productos	4件套

## 5.2 Diagramme du squelette du poulet

Deux des trois diagrammes du squelette du poulet présentés ci-après servent à illustrer la composition de chaque produit du poulet. Ces trois diagrammes montrent les principaux os du poulet vus de dos (en 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.



### **5.3 Parties du poulet**

#### **0101 POULET ENTIER**

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

#### **0103 POULET ENTIER DÉSOSSÉ SANS ABATS NI AILES**

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

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

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

### **0201 POULET 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 uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les deux morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

### **0202 POULET DÉCOUPÉ EN QUATRE (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 uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

### **0203 POULET DÉCOUPÉ EN SIX**

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

### **0204 POULET DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE CLASSIQUE**

Un «poulet découpé en huit, selon un mode classique» 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 uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

### **0205 POULET DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE NON CLASSIQUE**

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

### **0206 POULET DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE CLASSIQUE**

Un «poulet découpé en neuf, selon un mode classique» 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 uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

### **0207 POULET DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE PARTICULIER**

Un «poulet découpé en neuf, selon un mode particulier» s'entend d'un poulet entier sans abats (0102) divisé en un bas de poitrine, deux fractions de haute 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 uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

### **0208 POULET DÉCOUPÉ EN DIX**

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

### **0301 MOITIÉ ANTÉRIEURE (MOITIÉ 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 (MOITIÉ CUISSES)**

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

### **0402 MOITIÉ POSTÉRIEURE SANS CROUPION (MOITIÉ CUISSES 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 contiguë.

### **0501 QUART ANTÉRIEUR (QUART AILE)**

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 INTERNES**

**NOTE : New skeletal diagram**



Une «poitrine entière avec côtes et filets internes» 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 INTERNES**

Une «poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets internes» 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 INTERNES**

Une «poitrine entière désossée avec filets internes» 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 INTERNES**

Une «poitrine entière désossée sans filets internes» 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 (INTERNE)**

Un «filet (interne)» 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 (INTERNE) AVEC TENDON SECTIONNÉ**

Un «filet (interne) 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 AVEC PARTIE DE DOS**

Un «quart cuisse sans croupion avec partie de dos» 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 AVEC PARTIE DE DOS**

Un «quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale avec partie de dos» 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 PARTIE DE DOS**

La découpe «pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec partie de 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 (COUPE EN V)**

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

### **1303 DEUXIÈME ET TROISIÈME SEGMENTS D'AILE**

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

### **1304 PREMIER SEGMENT D'AILE**

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

### **1305 DEUXIÈME SEGMENT D'AILE**

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

### **1306 TROISIÈME SEGMENT D'AILE**

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

### **1307 PREMIERS ET DEUXIÈMES SEGMENTS D'AILE [SÉPARÉS]**

Le produit «premiers et 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, préparé» 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).