



Conseil économique et social

Distr. générale
29 juillet 2015
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-quatrième session

Genève, 28-30 septembre 2015

Point 4 a) de l'ordre du jour provisoire

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer – Liste d'exemples*

Le présent document contient une liste d'exemples de produits à base de viande de volaille (Annexe), ainsi que le texte de la norme CEE-ONU pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, telle qu'adoptée par le Groupe de travail en novembre 2014. La Section spécialisée est invitée à examiner cette liste d'exemples et à la commenter.

* Le présent document a été soumis à la date susmentionnée pour inclure les exemples de produits à base de viande de volaille.



Norme CEE-ONU pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

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 estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont 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 espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont en cours d'élaboration, et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir le chapitre 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante : www.unece.org/trade/agr.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code de l'espèce (champ 1)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de porc	30
Viande de cervidés	20
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
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

1.2 Domaine d'application

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les

produits prêts à consommer des espèces *Gallus domesticus* (poulet), *Meleagris gallopavo* (dinde), *Anas Platyrhynchos* et *Cairina moschata* (canard) et *Anser* et *Branta* (oie), prêts à cuire ou prêts à consommer, commercialisés en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer sont répartis en catégories comme suit :

Prêts à cuire :

- Crus – comprenant des traitements partiels tels que marinade, salaison, enrobage de pâte à frire, panure, saumure, etc.;
- Partiellement cuits – produits qui ont fait l’objet d’une transformation minimale ou d’un traitement thermique partiel (par exemple sautés ou grillés).

Prêts à consommer :

- Entièrement cuits¹ – cuisson à cœur;
- Autres processus de préparation¹ (par exemple fumage, saumure, salaison).

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 produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer sur le marché international, il est nécessaire d’appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La 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’usage 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 et de l’étiquetage, et sur d’autres questions qui n’entrent pas dans son champ d’application.

Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les sources internationales qui font autorité sont les normes, lignes directrices et codes d’usage de la Commission du Codex Alimentarius.

1.3 Glossaire²

Agent de traitement : Substance dépourvue d’effet technique ou fonctionnel qui peut cependant être présente dans un produit fini, pour avoir été l’un des ingrédients d’un autre aliment dans lequel elle avait un effet technique;

Contamination fécale visible ou sécrétions du tube digestif : Déchets d’origine animale provenant de l’appareil gastro-intestinal;

Cuisson : Méthode de cuisson des aliments recourant à une utilisation prolongée de la chaleur sèche obtenue par convection plutôt que par rayonnement thermique, le plus souvent dans un four, mais aussi dans des braises ou sur des pierres chaudes;

¹ Pour satisfaire aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire.

² Les prescriptions des pays importateurs prévalent sur les descriptions qui suivent.

Déshydratation : Méthode de conservation des aliments qui consiste à leur faire perdre leur eau;

Enveloppe : Emballage ou membranes en contact direct avec la préparation à base de viande ou le produit carné soumis au processus de production technique;

Épices : Graines, fruits, racines, écorces ou substances végétales séchés, utilisés avant tout pour aromatiser, colorer ou conserver les aliments;

Farce (fouillage) : Substance ou mélange comestible utilisé pour remplir la cavité d'un autre produit alimentaire;

Friture : Procédé culinaire destiné à cuire un aliment dans de la graisse ou de l'huile;

Fruit : Partie comestible de l'appareil reproducteur d'une plante, et plus spécialement la pulpe sucrée entourant les graines;

Fumage : Technique consistant à aromatiser, à cuire ou à conserver des aliments en les exposant à la fumée dégagée par la combustion directe ou un feu couvant de matières végétales. Il existe différents types de fumage : fumage à froid, fumage à chaud, fumage au gril ou au four;

Galette : Morceau aplati de viande hachée ou reconstituée, généralement de forme arrondie. Il est redonné une forme à la viande avant de la cuire, le cas échéant, et de la servir;

Herbes aromatiques : Toute plante utilisée pour aromatiser; terme utilisé en référence aux parties feuillues et vertes (fraîches ou sèches) des végétaux;

Ingrédient alimentaire : L'un des composants alimentaires utilisés pour la fabrication du produit final;

Légumes : Généralement des plantes herbacées (comme le chou, les haricots ou les pommes de terre) cultivées pour leur partie comestible;

Liant : Substance visant à rendre un mélange homogène au cours de la transformation afin de donner plus de consistance au produit carné;

Marinade : Procédé consistant à faire tremper des aliments dans un liquide assaisonné, souvent acide, avant de le cuisiner. Ce liquide, appelé « marinade », peut être composé d'ingrédients soit acides, soit enzymatiques, auxquels viennent souvent s'ajouter des huiles, des herbes et des épices destinées à donner plus de goût à l'aliment. On l'utilise généralement pour relever les aliments et pour attendrir des pièces de viande dures;

Panure : Enrobage alimentaire à base de céréales sèches, réalisée à partir de miettes de pain ou de chapelure assaisonnée. Le verbe « paner » désigne l'action consistant à enrober un aliment d'une chapelure;

Pâte à frire : Préparation semi-liquide composée d'une ou plusieurs céréales, utilisée pour cuisiner différents aliments. De nombreuses pâtes résultent d'une combinaison de farines sèches avec certains liquides comme l'eau, le lait ou des œufs; elles peuvent également être obtenues en faisant tremper des céréales dans de l'eau puis en les moulant encore humides. On y incorpore souvent un agent de levage comme de la levure chimique afin de l'aérer et de la faire gonfler lors de la cuisson, quand la préparation n'est pas naturellement fermentée à cette fin, notamment pour renforcer son goût;

Préfarinage : Composant de base d'un enrobage. Il facilite la préparation du substrat en vue de l'enrobage;

Rôtissage : Méthode de cuisson consistant à exposer des aliments à une source de chaleur sèche, que ce soit à l'air libre ou dans un four, ou à toute autre source de chaleur. Utilisant la chaleur diffusée de façon indirecte (comme dans un four), elle convient pour une cuisson lente de grosses pièces de viande;

Saumure : Préparation servant à cuisiner les produits à base de viande de volaille composée en grande partie, mais pas uniquement, de sel, d'épices, d'herbes, d'oignon et d'extraits de viande dans un bouillon liquide. En utilisant de façon répétée la saumure, on obtient la « vieille saumure » destinée à donner un goût et une odeur unique aux produits;

Traitement thermique : Ce traitement utilise la chaleur, généralement à des températures permettant d'obtenir le résultat souhaité, comme le chauffage jusqu'au degré de finition nécessaire;

Viande séparée mécaniquement ou viande désossée mécaniquement : Matière pâteuse composée de viande produite en exerçant une forte pression sur la volaille pour la faire passer à travers un tamis ou un dispositif similaire afin de séparer les os des fibres de viande comestibles.

1.4 Application

Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges et satisfaisant à un système de contrôle de la qualité conçu pour en assurer le respect.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes aux clauses des contrats, 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 d'un certain nombre de produits à base de viande de volaille, y compris de préparations prêtes à cuire et de produits prêts à consommer, afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.5 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 la Norme pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, à sa soixante-dixième session, en novembre 2014.

Les normes CEE-ONU pour la viande font l'objet d'un réexamen complet trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui requièrent une attention immédiate sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante : www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

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 produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, doivent provenir d'une viande de volaille qui répond aux conditions ci-après, à savoir être :

- Exempte de toute matière et d'odeurs étrangères (par exemple, verre, caoutchouc, plastique, métal)³;
- Exempte de contamination fécale visible et de sécrétions du tube digestif;
- Exempte de caillots de sang;
- Exempte de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons⁴;
- Pratiquement exempte de plumes et d'hématomes⁵;
- Exempte de brûlures de congélation⁶;
- Exempte de décoloration³;
- Conforme à la réglementation sur les résidus chimiques du pays importateur.

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 des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer (voir le chapitre 4). Le code CEE-ONU pour l'emballage fait l'objet du paragraphe 3.8.

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 (produits à base de viande de volaille)

Le code pour les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer (champ 1), tel qu'il est défini au paragraphe 1.1, est 70, 71, 72 ou 73, ou une combinaison de ces codes.

3.3. Produit/partie

3.3.1 Code produit/partie

Des exemples de code produit à quatre chiffres correspondant au champ 2 sont donnés au chapitre 5 de la section Carcasses et parties de la norme CEE spécifique à l'espèce.

³ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

⁴ Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

⁵ Cela n'est autorisé que si le vendeur l'indique et dans la mesure où la législation nationale et la qualité choisie le permettent.

⁶ 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).

3.3.2 Os

En ce qui concerne les os, la présentation des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, varie comme suit :

<i>Code des os (champ 3a)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non précisé	
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 produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, sont disponibles dans le commerce avec peau ou sans peau. Lorsque les carcasses et les parties ont conservé leur peau, celle-ci peut être de couleur « jaune » ou « blanche ». Les options relatives à la peau sont les suivantes :

<i>Code de la peau (champ 3b)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non précisé	
1	Avec peau, couleur non spécifiée	Produit dont la peau est de couleur blanchâtre ou jaunâtre; des produits de couleur différente ne doivent pas être mélangés dans le même lot sans l'accord de l'acheteur.
2	À peau blanche	Produit à peau de couleur blanchâtre
3	À peau jaune	Produit à peau de couleur jaunâtre
4	Sans peau	Produit dont toute la peau a été enlevée
5-9	Codes non utilisés	

3.3.4 Type de produit à base de viande

Un acheteur peut préciser le type de viande à utiliser dans les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer.

<i>Codes des types de viande</i>	<i>Catégorie/description</i>
00	Code non utilisé
01	Carcasse entière
02	Parties de muscle entier
03	Découpes de muscle entier
04	Viande hachée ou reconstituée

<i>Codes des types de viande</i>	<i>Catégorie/description</i>
05	Mélange de matières premières et de viande séparée mécaniquement
06	Mélange de matières premières sans viande séparée mécaniquement
07	Viande séparée mécaniquement
08	Parures
09	Code non utilisé

3.4 Production

3.4.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production/l'origine de la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des produits ou 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 en accord avec les dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.7.

Les exigences de l'acheteur (telles que précisées dans les tableaux ci-dessous) devront être négociées avant l'acquisition des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer.

3.4.2 Ingrédients supplémentaires

Un acheteur pourra éventuellement demander que des ingrédients supplémentaires ou des farces (fourrages) soient ajoutés aux produits prêts à consommer et aux préparations prêtes à cuire. Ces ajouts devront être conformes à la législation du pays importateur et faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Étant donné le très grand nombre de choix possibles, cet accord entre l'acheteur et le vendeur devra être déclaré.

<i>Codes des ingrédients supplémentaires</i>	<i>Catégorie/description</i>
00	Code non utilisé
01	Sans ingrédient alimentaire supplémentaire
02-09	Codes non utilisés
10	Ingrédients alimentaires
11-19	Codes non utilisés
20	Farces ou fourrages
21-29	Codes non utilisés
30	Ingrédient(s) alimentaire(s), farce(s), fourrage(s)
31-100	Codes non utilisés

3.4.3 Préparations à base de viande

Un acheteur peut préciser le(s) type(s) de préparation(s) à utiliser pour ses produits, y compris la marinade, le préfarinage, l'enrobage de pâte à frire et la panure.

<i>Codes des préparations</i>	<i>Catégorie/description</i>
00	Code non utilisé
01	Aucune préparation
02	Marinade
03	Préfarinage
04	Enrobage de pâte à frire
05	Panure
06	Préfarinage, enrobage de pâte à frire et panure
07	Enrobage de pâte à frire et panure
08-09	Code non utilisé

3.4.4 Traitements

Un acheteur peut préciser le type ou la combinaison de traitements à appliquer au produit.

<i>Codes thermiques</i>	<i>Catégorie/description</i>
01	Cuisson
02-09	Codes non utilisés
10	Ébullition
11-19	Codes non utilisés
20	Saumure
21-29	Codes non utilisés
30	Salaison
31-39	Codes non utilisés
40	Friture
41-49	Codes non utilisés
50	Rôtissage
51-59	Codes non utilisés
60	Fumage
61-69	Codes non utilisés
70	Salaison à sec
71-99	Codes non utilisés

3.4.5 Refroidissement après transformation

Les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer peuvent être présentés réfrigérés, réfrigérés avec de la glace dans le contenant, réfrigérés avec de la neige carbonique dans le contenant, légèrement congelés, congelés, surgelés, surgelés individuellement (surgélation rapide) sans givrage ou avec givrage (« ice glazing »)⁷. 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 précisé	
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 ₂) ⁵	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2,0 °C et +4,0 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO ₂).
4	Viande réfrigérée à très basse température ⁸	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12 °C et -2 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
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 individuellement (surgélation rapide ⁹), 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.

⁷ La neige carbonique ne doit pas être en contact direct avec le produit.

⁸ Cette méthode de refroidissement devrait être utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

⁹ 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.

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
8	Viande surgelée individuellement (surgélation rapide ⁷), 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 Niveau de qualité

Le niveau de qualité doit être conforme à la législation du pays importateur.

Une préparation ou un produit à base de viande de volaille doit répondre aux exigences organoleptiques suivantes :

- En ce qui concerne l'aspect de la surface et la couleur, les préparations à base de viande et produits carnés ne doivent pas être contaminés en surface et leur emballage ou enveloppe ne doit pas être détérioré; sauf en vue de la mise en portions, le produit ne doit pas être déformé (cas où la forme du produit ne résulte pas directement du processus de production); la surface d'un produit fumé doit être fumée d'une façon homogène sans points de contact importants et sans contamination par la suie;
- À la découpe, l'apparence et la couleur doivent correspondre aux ingrédients et au procédé de fabrication mis en œuvre; le produit ne doit pas contenir de morceaux cartilagineux et non transformés et, s'il s'agit de préparations/produits comprenant des agents de remplissage, ils ne doivent pas se séparer spontanément du liant; à la découpe, ils ne doivent pas libérer de l'eau ou de la graisse;
- La consistance doit être caractéristique des ingrédients utilisés, que le produit soit à découper en tranches ou à étaler;
- L'arôme doit être caractéristique des ingrédients utilisés et, dans le cas de produits fumés, du fumage, sans odeur étrangère;
- Le goût doit être caractéristique des ingrédients utilisés et, dans le cas de produits fumés, du fumage, sans saveur étrangère.

Après la préparation/production, un produit carné doit être conservé et entreposé le plus rapidement possible, de telle manière que la température interne du produit soit conforme au critère de classification du groupe.

3.6 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

3.6.1 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 à base de viande de volaille emballés, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer :

- Dénomination du produit;
- Ingrédients/composition;
- 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)];
- Recommandations relatives à la cuisson.

3.6.2 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 3.4.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Pays d'origine : dans la présente norme, l'expression « pays d'origine » est réservée au conditionnement intervenu dans le même pays. Si le produit frais provient d'autres pays, ceux-ci doivent être mentionnés;
- Date de traitement/d'emballage;
- Qualité/classement;
- Prêt à cuire ou prêt à consommer;
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage, conformément aux prescriptions du pays importateur.

3.7 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. Le nom d'un organisme de certification habilité 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. Le nom de la tierce partie responsable de la certification doit être stipulé, comme prévu au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer certaines informations qui doivent être mentionnées après le nom de la tierce partie.

Identification du lot : Une tierce partie certifie que la traçabilité du produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

3.8 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 découpes (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)* (www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html).

3.8.1 Poids de la pièce

Une « pièce » est un produit final non composé.

Le poids peut également être indiqué sous la 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 :

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

3.8.2 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 :

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
00	Non précisé	
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. La garniture intérieure en plastique d'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 sous atmosphère protectrice	Sachet en plastique ou autre matériau analogue rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit.
05	Conditionnement sous blister, portions	Sachet en plastique ou autre matériau analogue 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.

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 également 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 consigné, une caisse doublée, un récipient de vrac, etc.).
99	Autres	

3.8.3 Étiquetage pour le consommateur

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

<i>Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)</i>	<i>Catégorie/description</i>
0	Non précisé
1	Emballage étiqueté : des étiquettes à l'intention du consommateur sont apposées sur l'emballage. Elles doivent être conformes aux prescriptions du pays de destination.
2	Emballage non étiqueté
3-9	Codes non utilisés

3.8.4 Poids du colis primaire

Le poids du contenu du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 3.8.1. 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.

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

3.8.5 Emballage secondaire

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

<i>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non précisé	
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
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	

3.8.6 Poids du colis secondaire

Le poids du colis secondaire est indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres dont 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 3.8.1.

<i>Code du poids du colis secondaire (champ P6)</i>	<i>Catégorie/description</i>
00000	Non précisé
00001-99999	Poids indiqué en kg sous la forme d'un nombre à cinq chiffres (0000,0)

3.8.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

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

<i>Champ de données</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
P1	Poids de la pièce	3.8.1	0-9
P2	Emballage primaire	3.8.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire pour le consommateur	3.8.3	0-9
P4	Poids du colis primaire	3.8.4	0-9
P5	Emballage secondaire	3.8.5	0-9
P6	Poids du colis secondaire	3.8.6	00000-99999

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

4.1 Définition du code de traçabilité

Le code CEE-ONU des produits transformés à base de viande de poulet comporte neuf champs et est une combinaison des codes définis au chapitre 3 et des exemples de produits à base de viande de poulet, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer habituellement commercialisés, avec l'indication des normes spécifiques à l'espèce.

<i>Description</i>	<i>Section</i>	<i>Fourchette de codes</i>
Espèce	3.2	00-99
Type de produit à base de viande	3.3.4	0-9
Os	3.3.2	0-9
Peau	3.3.3	0-9
Ingrédients supplémentaires	3.4.2	00-99
Préparations à base de viande	3.4.3	0-9
Traitements	3.4.4	00-99
Refroidissement après transformation	3.4.5	0-9
Évaluation de la conformité	3.7	0-9

4.2 Exemple de code de traçabilité spécifié par l'acheteur

La croquette de poulet, de qualité supérieure, sert d'exemple à ce qui suit. La qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit répond à la norme CEE-ONU pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer.

<i>Description</i>	<i>Caractéristique</i>	<i>Valeur</i>
1 Espèce	Poulet	70
2 Type de produit à base de viande	Découpes de muscle entier	3
3 Os	Sans os	1
4 Peau	Sans peau	4
5 Ingrédients supplémentaires	Viande de côtes	10
6 Préparation à base de viande	Préfarinage, enrobage de pâte à frire et panure	6
7 Traitement	Friture	40
8 Refroidissement	Viande surgelée	6
9 Évaluation de la conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

Annexe

Liste d'exemples

Les exemples ci-après concernent des préparations et des produits habituellement commercialisés. La liste n'est pas limitative.

Sur demande de la Section spécialisée, des modifications peuvent y être apportées et de nouveaux produits peuvent venir s'y ajouter.

Liste d'exemples

Croquette (nugget)

Une « croquette » se compose de viande, peau et/ou muscle pectoral entier, séparés mécaniquement et mélangés à des épices et d'autres ingrédients; reconstituée, panée et/ou enrobée de pâte à frire, elle est frite ou cuite au four.



Galette de poulet panée

Une « galette de poulet panée » se compose de chutes de poitrine de poulet désossée avec de la viande de côtes et/ou une autre viande de poulet hachée ou reconstituée, mélangée à des épices et d'autres ingrédients; panée et/ou enrobée de pâte à frire, elle est frite ou cuite au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Hamburgers de viande de poulet confectionnés avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Morceaux de filets prêts à cuire confectionnés avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Boulettes (ou présentation sous d'autres formes) de viande de poulet farcies avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panées aux crackers, rôties et congelées;
- Hamburgers de viande de poulet farcis avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Galettes de poitrine de poulet confectionnées avec un hachis de poitrine de poulet, farcies ou associées avec des herbes, du fromage, des légumes, des assaisonnements, des fruits ou autres ingrédients convenus;
- Galettes de cuisses de poulet confectionnées avec de la cuisse désossée reconstituée, avec ou sans peau, sans os, mélangées à des épices et/ou d'autres ingrédients, frites ou cuites au four.



Filet de poitrine de poulet pané

Un « filet de poitrine de poulet pané » se compose d'un filet de poitrine de poulet désossé, avec ou sans viande de côtes, mélangé à des épices ou d'autres ingrédients, pané et/ou enrobé de pâte à frire, puis frit ou cuit au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Morceaux de filets de poulet prélevés sur un filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Filets de poitrine de poulet sans additifs ni conservateurs tirés d'un poulet désossé, assaisonnés avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec aiguillettes grillées, rôtis ou non, congelés;
- Morceaux de filets de poitrine de poulet prélevés sur le filet de poitrine de poulet, farcis ou associés avec des herbes, du fromage, des légumes, des assaisonnements, des fruits ou d'autres ingrédients convenus.



Parties d'ailes de poulet panées

Une « partie d'aile de poulet panée » se compose de morceaux d'ailes et de manchons de poulet qui sont mélangés avec des épices et d'autres ingrédients, panés et/ou enrobés de pâte à frire, et frits ou cuits au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os et panure, assaisonnées avec des épices, cuites dans un four classique, congelées.



Parties d'ailes de poulet glacées

Une « partie d'aile de poulet glacée » se compose de morceaux d'ailes et manchons de poulet, panés ou non, frits en deux temps et enrobés d'un type de sauce.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuites dans un four classique, congelées.

*Aiguillettes de poulet grillé*

Les « aiguillettes de poulet grillé » se composent de parties de poitrine de poulet ou de viande du haut de la cuisse, avec ou sans peau, sans os, découpées en morceaux qui sont mélangés avec des épices et d'autres ingrédients, puis cuites au four ou sur un grill et/ou un barbecue.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Aiguillettes de poulet, sans additifs ni conservateurs, sans os, avec ou sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, rôties, cuites à la vapeur puis congelées.

