



Conseil économique et social

Distr. générale

12 juin 2018

Français

Original : anglais, français et russe

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-septième session

Genève, 2-4 juillet 2018

Point 4 a) de l'ordre du jour provisoire

Révision des normes

Viande de canard*

Document soumis par le Rapporteur

Le présent document est la dernière version de la norme pour la viande de canard – carcasses et parties.

Il tient compte des propositions faites à la réunion des rapporteurs de septembre 2017 (Rapporteur : Chine), de celles formulées par la délégation de la Serbie et des révisions arrêtées à la soixante-treizième session de la Section spécialisée. Il sert également de document de référence pour la norme pour la viande d'oie.

* Le présent document a été soumis à la date susmentionnée afin que toutes les révisions puissent y être intégrées.



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 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/. 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>
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Cervidé	20
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Canard	72
Oie	73
Lapin	74
Équine (cheval)	80
Abats	90
Découpes au détail	91

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de canard (*Anas Platyrhynchos* et *Cairina moschata*) brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits contenant des additifs (« préparations à base de canard ») 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 sont conformes à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les carcasses et parties de canard 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* (www.codexalimentarius.net) 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.

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-quatrième session (réf. : ECE/TRADE/C/WP.7/2008/22).

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante : http://www.unece.org/trade/agr/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 parties doivent être :

- Intactes, compte tenu de la présentation ;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (verre, caoutchouc, plastique, métal)¹ ;
- Exemptes d'odeur étrangères ;
- Exemptes de contamination fécale ;
- Exemptes d'épanchements de sang indésirables ;
- Exemptes de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons² ;
- Pratiquement exemptes de plumes et d'hématomes³ ;

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

² Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

- Exemptes de brûlures de congélation⁴ ;
- Exemptes de décoloration biliaire³.

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 canard (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande de canard 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 « autre » 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 canard dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 72.

3.3 Produit/partie

Les découpes de viande de canard énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. Différentes découpes seront ajoutées ou supprimées au besoin, au fur et à mesure des mises à jour du présent document. Nombre de ces découpes sont commercialisées sur les marchés internationaux sous diverses dénominations. L'utilisation d'un système de codification harmonisé (voir www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html) devrait faciliter l'utilisation du présent document.

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 canard varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os.

<i>Code de l'os (champ 3a)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie 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 Cela n'est autorisé que si le vendeur l'indique et dans la mesure où la législation nationale et la qualité choisie le permettent.

⁴ 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 plus pâle), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

3.3.3 Peau

Les carcasses et parties de canard varient comme suit en ce qui concerne la présentation de la peau :

<i>Code de la peau (champ 3b)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Avec peau	Produit avec la peau (fig. 1)
2	Sans peau	Produit dont toute la peau a été enlevée (fig. 2)
3-9	Codes non utilisés	

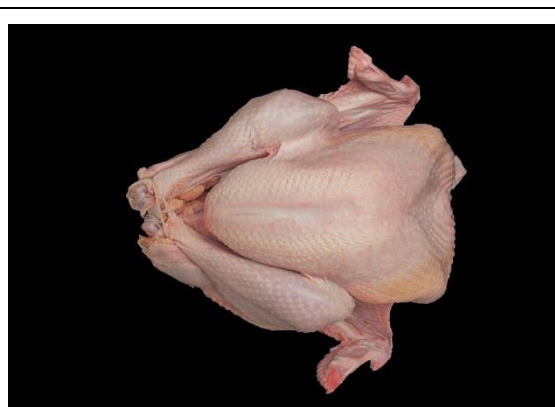


Figure 1. Volaille entière avec peau



Figure 2. Poitrine désossée sans peau

3.4 Refroidissement

On entend ici par refroidissement les méthodes utilisées pour réduire la température interne d'un produit alimentaire à des fins de conservation et de préservation de la qualité microbiologique. Les carcasses et parties de canard peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, légèrement réfrigérées, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapidement) 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 à toutes les parties du produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes :

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie 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 ₂) ⁵	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 ₂)
4	Viande légèrement réfrigérée ⁶	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 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) 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) 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 méthode 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

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

⁵ La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

⁶ Cette méthode de refroidissement est utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des produits ou des lots de produits à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité énoncées dans le paragraphe 3.8.

3.5.2 Catégories de canards

L'acheteur peut préciser la catégorie, en indiquant le sexe, une fourchette de poids ou l'âge.

*Code de la catégorie
de canards
(champ 5)*

	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Pas de catégorie spécifiée
1	Canetons	Âgés de moins de 4 semaines
2	Jeunes canards	Âgés de moins de 8 semaines (56 jours) et de moins de 12 semaines dans le cas des jeunes canards de Barbarie. Le bréchet est souple.
3	Canards prêts à gaver	Âgés de 10 à 17 semaines, et de 13 à 23 semaines dans le cas des canards de Barbarie
4	Canards adultes	Âgés de plus de 18 semaines, et de plus de 24 semaines dans le cas des canards de Barbarie
5	Canes pondeuses	Âgées de plus de 21 semaines
6	Canes et canards reproducteurs	Âgés de plus de 26 semaines
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie de canards ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

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>Catégorie⁷</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Pas de méthode spécifiée
1	Élevage en milieu fermé	Les canards sont élevés dans des poulaillers chauffés et pourvus d'une aération. Ils ne disposent pas d'un accès vers l'extérieur
2	Élevage en libre parcours	Les canards sont élevés dans des poulaillers chauffés qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes. Ils disposent d'un accès vers l'extérieur
3	Élevage en pâturage	Les canards sont élevés en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe lorsqu'ils ont plus de 3 semaines
4	Élevage biologique ⁸	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
5	Catégorie supérieure	À définir
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

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, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

⁷ L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

⁸ 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 ».

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
AC	Activateurs de croissance*
FP	Farine de poisson
OGM	Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
POA	Produits d'origine animale

* Les activateurs de croissance comprennent les hormones ou antibiotiques administrés à des doses supérieures aux doses recommandées pour l'usage vétérinaire.

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

3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
2-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire 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.

<i>Code du système de refroidissement (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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

Les traitements antimicrobiens 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.

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

3.6 Niveau de qualité

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 ⁹
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité ⁹
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 canard

Toutes les indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

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 canard emballées :

⁹ 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.

- Dénomination du produit ;
- Marque sanitaire/tampon d'inspection ;
- Date limite de vente/de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays) ;
- Conditions d'entreposage : par exemple « À entreposer à XX °C au maximum », conformément au tableau 3.4 ;
- 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 traitement/d'emballage ;
- Qualité/classement ;
- Mode d'abattage ;
- Système de refroidissement ;
- Race de canards.

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

<i>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du canard/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du canard/du lot
6	Désignation commerciale et identification du canard/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du canard/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 sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des carcasses et parties (réfrigérées ou congelées) de canard et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

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 de la pièce n'inclut pas le poids de l'emballage. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

L'acheteur et le vendeur peuvent, d'un commun accord, indiquer le poids de chaque pièce comme suit :

<i>Code du poids de la pièce (champ P1)</i>	<i>Catégorie</i>
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 :

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
00	Non spécifiée	
01	Sachet en plastique	Emballage formé d'une pellicule souple en plastique enveloppant le produit et fermé par les méthodes couramment utilisées dans le commerce. Une feuille de plastique dans une caisse est considérée comme faisant partie du contenant d'expédition (récipient de transport) et non pas comme un emballage intérieur
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air par aspiration et thermoscellage
03	Sachet en plastique, réutilisable	Sachet en plastique ou autre matériau analogue à fermeture par emboîtement qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises
04	Sachet en plastique 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 ; 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

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
		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 ou un récipient de vrac)
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 :

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

<i>Code du poids du colis primaire (champ P4)</i>	<i>Catégorie/Description</i>
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 d'un ou de 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 spécifiée	
1	Boîte, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
2	Boîte, doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé dont les parois intérieures sont doublées d'un sachet formé d'un film plastique. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
3	Boîte, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de paraffine aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
4	Contenant consigné	Contenant ou « fourre-tout » en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison
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.

<i>Code du poids du colis secondaire (champ P6)</i>	<i>Catégorie/Description</i>
00000	Non spécifiée
00001-99999	Poids indiqué 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 canard

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

<i>Champ</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
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 du colis primaire	3.9.4	0-9
P5	Emballage secondaire	3.9.5	0-9
P6	Poids du colis secondaire	3.9.6	00000-99999

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour la viande de canard

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 2 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
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	Méthodes 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	Niveau de 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 canard entier surgelé, avec abats, issu de l'élevage biologique, sans aucune farine de poisson utilisée dans son alimentation, réfrigéré à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. Le canard 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 canard ci-après : **72010111624100311004**

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristique</i>	<i>Valeur</i>
1	Espèce	Canard	72
2	Produit/partie	Volaille entière	0101
3a)	Os	Avec os	1
3b)	Peau	Avec peau	1
4	Système de refroidissement	Surgelé	6
5	Catégorie	Jeune canard	2
6	Méthode de production	Biologique	4
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	Niveau de 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 de carcasses et parties

5.1 Liste multilingue des produits

Article n°	Anglais	Français	Russe
0101	Whole bird (with giblet pack)	Volaille entière (avec abats)	Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шеи)
0102	Whole bird without giblets	Volaille entière sans abats	Тушка потрошенная
0103	Boneless whole bird without giblets and wings	Volaille entière désossée sans abats ni ailes	Тушка потрошенная обваленная без крыльев
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks (shank)	Volaille entière sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошенная с низким срезом голеней
0105	Whole bird without giblets, with half neck	Volaille entière sans abats avec demi-cou	Тушка потрошенная с половиной шеи
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Volaille entière sans abats avec cou entier	Тушка потрошенная с целой шеей
0107	Whole bird without giblets, with head	Volaille entière sans abats avec tête	Тушка потрошенная с головой
0108	Whole bird without giblets, with head and feet	Volaille entière sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошенная с головой и плюснами ног
0109	Partially eviscerated duck	Canard partiellement effilé	Частично потрошенная тушка
0201	Two-piece cut-up (split bird)	Volaille découpée en deux (demi-volaille)	Тушка, разделанная на две части (полутушки)
0202	Four-piece cut-up (quartered bird)	Volaille découpée en quatre (quart de volaille)	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	Six-piece cut-up	Volaille découpée en six	Тушка, разделанная на шесть частей
0204	Eight-piece cut-up	Volaille découpée en huit	Тушка, разделанная на восемь частей
0301	Front half	Moitié antérieure	Передняя часть
0302	Front half without wings (whole breast with back)	Moitié antérieure sans ailes	Передняя часть без крыльев (грудка с прилегающей частью спинки)
0401	Back half (saddle)	Moitié postérieure	Задняя часть
0402	Back half without tail (saddle)	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки
0501	Breast quarter	Quart antérieur	Передняя четвертина
0502	Split breast with back portion	Quart antérieur avec partie de dos	Половина грудки с прилегающей частью спинки

<i>Article n°</i>	<i>Anglais</i>	<i>Français</i>	<i>Russe</i>
0601	Whole breast without back, with ribs and tenderloins	Poitrine entière sans dos, avec côtes et filets	Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе
0603	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями
0604	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев
0605	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0606	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев
0607	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0608	Boneless whole breast without back, ribs, or tenderloins	Poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets	Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе
0609	Whole breast	Poitrine entière	Грудка
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0703	Bone-in split breast with back and ribs	Demi-poitrine non désossée avec dos et côtes	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами

<i>Article n°</i>	<i>Anglais</i>	<i>Français</i>	<i>Russe</i>
0704	Bone-in split breast without back, with ribs and wing	Demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile	Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом
0705	Bone-in split breast with back, without ribs and wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла
0706	Boneless split breast without back or rib meat	Demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes	Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер
0707	Boneless split breast with skin and thigh	Demi-poitrine désossée avec peau et haut de cuisse	Обваленная половина грудки с кожей и бедром
0801	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon	Filet avec tendon	Малое филе с сухожилием
0802	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия
0901	Leg with back portion (leg quarter)	Quart cuisse	Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)
0902	Leg with back portion, without tail (leg quarter without tail)	Quart cuisse sans croupion	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat (leg quarter without tail and abdominal fat)	Quart cuisse avec partie de dos, sans croupion ni graisse abdominale	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)
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 dos	Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)
1001	Whole leg (short-cut leg)	Cuisse entière	Окорочок
1002	Whole leg with abdominal fat (half saddle without back)	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)
1003	Whole leg, long-cut (long-cut leg)	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени
1004	Semi-boneless duckling leg	Cuisse semi-désossée de jeune canard	Полубваленный окорочок утенка

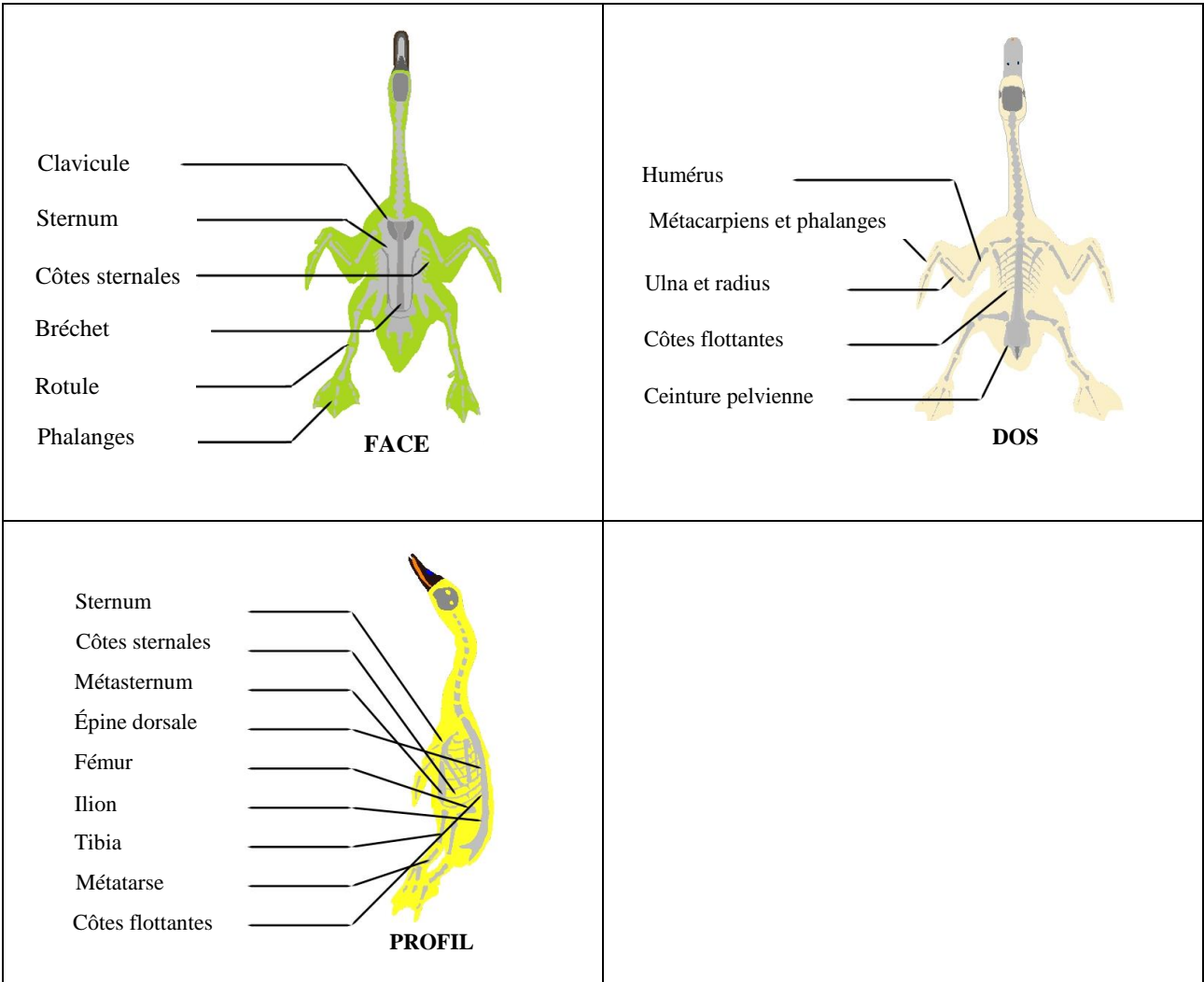
<i>Article n°</i>	<i>Anglais</i>	<i>Français</i>	<i>Russe</i>
1101	Thigh	Haut de cuisse	Бедро
1102	Bone-in thigh with back portion (thigh quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Необваленное бедро с прилегающей частью спинки
1103	Trimmed thigh	Haut de cuisse paré	Бедро обрезанное
1104	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы
1201	Drumstick (drum)	Pilon	Голень
1202	Slant-cut drumstick (drum portion)	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло
1302	First and second segment wing (v-wing)	Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные v-образно)
1303	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)	Deuxième et troisième segments d'aile	Локтевая часть крыла с кистью
1304	First segment wing (wing drumette)	Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла
1305	Second segment wing (wing flat, mid-joint)	Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла
1306	Third segment wing (wing tip, flipper)	Troisième segment d'aile	Кисть крыла
1307	First and second segment wings (disjointed wings)	Premier et deuxième segments d'aile (aile déjointée)	Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)
1401	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки
1402	Lower back	Bas de dos	Нижняя часть спинки
1403	Upper back	Haut de dos	Верхняя часть спинки
1404	Whole back	Dos entier	Спинка
1501	Tail	Croupion	Гузка
1601	Neck	Cou	Шея
1701	Head	Tête	Голова
1702	Head without tongue	Tête sans langue	Голова без языка
1703	Head with half-neck	Tête avec demi-cou	Голова с половиной шеи
1704	Tongue	Langue	Язык
1801	Processed paws	Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног

<i>Article n°</i>	<i>Anglais</i>	<i>Français</i>	<i>Russe</i>
1802	Processed feet	Pattes préparées	Обработанные ноги
1803	Unprocessed paws	Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног
1804	Unprocessed feet	Pattes non préparées	Необработанные ноги
1901	Gizzards, processed	Gésiers préparés	Обработанный мышечный желудок
1902	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers coupe en papillon	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1903	Gizzards, V-style cut (v-style gizzards)	Gésiers coupe en V	Мышечный желудок, разрезанный v-образно
2001	Liver	Foie	Печень
2101	Hearts, cap-off	Cœur sans « coiffe »	Сердце без верхушки аортального клапана
2102	Hearts, cap-on	Cœur avec « coiffe »	Сердце с верхушкой аортального клапана
2201	Testes	Testicules	Семенники
2301	Breast skin	Peau de poitrine	Кожа грудки
2302	Thigh/leg skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/окорочка
2303	Body skin	Peau de corps	Кожа тушки
2304	Neck skin	Peau de cou	Кожа шеи
2401	Abdominal fat (leaf fat)	Graisse abdominale	Абдоминальный жир
2501	Cartilages	Cartilages	Хрящи
3001	Two-product combinations (2-product combo)	Combinaison de deux produits	Набор из двух видов продуктов
3002	Three-product combinations (3-product combo)	Combinaison de trois produits	Набор из трех видов продуктов
3003	Four-product combinations (4-product combo)	Combinaison de quatre produits	Набор из четырех видов продуктов
4001	Trimming	Parures	Обрезь
4002	Breast trimmings	Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки
4003	Wing trimmings	Parures d'aile	Обрезь мяса крыльев
4004	Thigh trimmings	Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедра
4005	Drumstick trimmings	Parures de pilon	Обрезь мяса голени
4006	Ilium meat (oyster)	Sot-l'y-laisse	Мясо подвздошной кости ("устричное мясо")




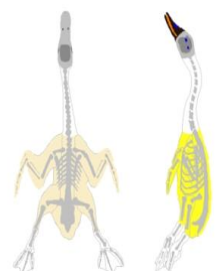

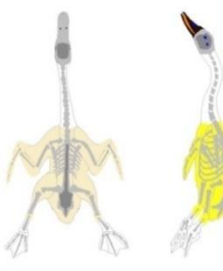

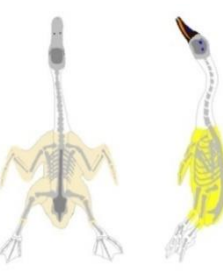
Article n°	Anglais	Français	Russe
4007	Intestines (chitterlings)	Intestins (boyaux)	Кишки (требуха)
4008	Unprocessed blood	Sang non traité	Необработанная кровь
4009	Processed blood	Sang traité	Обработанная кровь


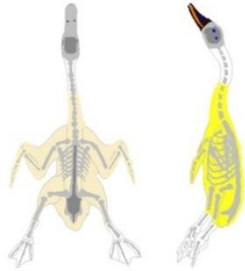

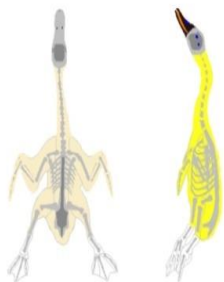

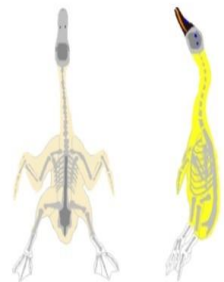


5.2 Diagramme du squelette du canard






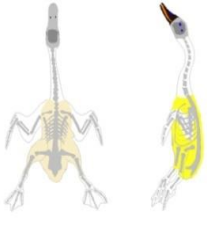

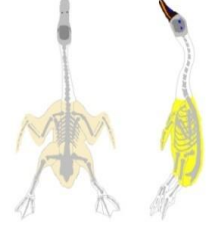


Deux des trois diagrammes du squelette d'un canard entier présentés ci-après servent à illustrer la composition de chaque produit du canard. Ces trois diagrammes montrent les principaux os du canard vus de dos (en orange), de face (en vert) ou de profil (en jaune). Les zones ombrées indiquent la partie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






















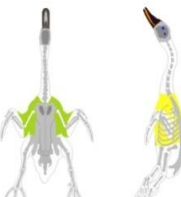
5.3 Parties du canard






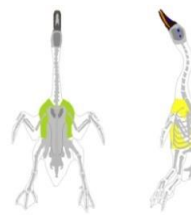




	<p><i>0101 Volaille entière (avec abats)</i></p> <p>Une « volaille entière (avec abats) » comprend une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, la glande uropygienne est retirée et le croupion peut être conservé ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou avec ou sans la peau (les abats) sont joints séparément.</p>	
	<p><i>0102 Volaille entière sans abats</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats » comprend une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et le cou avec la peau, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>0103 Volaille entière désossée sans abats ni ailes</i></p> <p>Une « volaille entière désossée sans abats ni ailes » comprend une carcasse avec poitrine, hauts de cuisse et viande de pilons. La tête et le cou avec la peau, les ailes, les pattes, le gésier, le cœur, le foie, la glande uropygienne, le croupion, le dos et la graisse abdominale sont enlevés.</p>	
	<p><i>0104 Volaille entière sans abats avec pilons coupe longue</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats avec pilons coupe longue » comprend une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons coupe longue, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et le cou avec la peau, les parties inférieures de pattes, le gésier, le cœur, le foie et la glande uropygienne sont enlevés. Le croupion peut être conservé ou non.</p>	






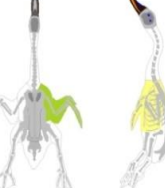




	<p><i>0105 Volaille entière sans abats avec demi-cou</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats avec demi-cou » comprend une carcasse non découpée avec une moitié du cou attachée et toutes les autres parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête, l'autre moitié du cou, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>0106 Volaille entière sans abats avec cou entier</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats avec cou entier » comprend une carcasse non découpée avec le cou attaché et toutes les autres parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>0107 Volaille entière sans abats avec tête</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats avec tête » comprend une carcasse non découpée 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 être conservés ou non.</p>	
	<p><i>0108 Volaille entière sans abats avec tête et pattes</i></p> <p>Une « volaille entière sans abats avec tête et pattes » comprend une carcasse non découpée 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 être conservés ou non.</p>	
	<p><i>0109 Canard partiellement effilé</i></p> <p>Un « canard partiellement effilé » comprend une carcasse entière avec la tête et les pattes. Toutes les autres parties, y compris la poitrine, les hauts de cuisse, les pilons, les ailes, le dos, la graisse abdominale, le foie, les poumons et le cœur, sont laissées intactes. Les intestins sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.</p>	








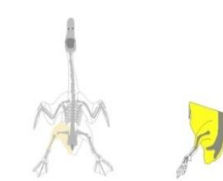

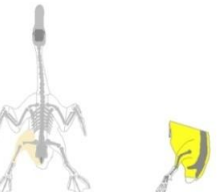

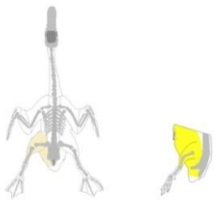
	<p><i>0201 Volaille découpée en deux (demi-volaille)</i></p> <p>Une « volaille découpée en deux » s'entend d'une volaille entière sans abats (0102) divisée par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les deux morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.</p>	
	<p><i>0202 Volaille découpée en quatre (quart de volaille)</i></p> <p>Une « volaille découpée en quatre » s'entend d'une volaille entière sans abats (0102) divisée en deux quarts aile et deux quarts cuisse. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.</p>	
	<p><i>0203 Volaille découpée en six</i></p> <p>Une « volaille découpée en six » s'entend d'une volaille entière sans abats (0102) divisée 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 être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.</p>	
	<p><i>0204 Volaille découpée en huit</i></p> <p>Une « volaille découpée en huit » s'entend d'une volaille entière sans abats (0102) divisée 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 être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.</p>	
	<p><i>0301 Moitié antérieure</i></p> <p>Une « moitié antérieure » est obtenue en découpant une volaille entière 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 comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante et les deux ailes attachées.</p>	


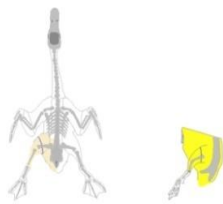

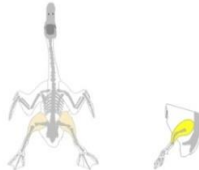

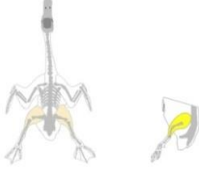

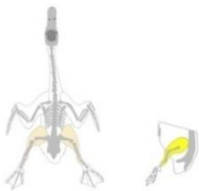

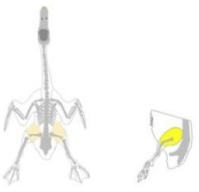
	<p><i>0302 Moitié antérieure sans ailes</i></p> <p>Une « moitié antérieure sans ailes » est obtenue en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum et en enlevant les ailes. La moitié antérieure sans ailes comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante.</p>	
	<p><i>0401 Moitié postérieure</i></p> <p>Une « moitié postérieure » est obtenue en découpant une volaille entière 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 comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante, la graisse abdominale adjacente et le croupion. La glande uropygienne peut ou non être enlevée.</p>	
	<p><i>0402 Moitié postérieure sans croupion</i></p> <p>Une « moitié postérieure sans croupion » est obtenue en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. Une moitié postérieure sans croupion comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale adjacente.</p>	
	<p><i>0501 Quart antérieur</i></p> <p>Un « quart antérieur » est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet et du dos. Le quart antérieur comprend la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie du dos.</p>	
	<p><i>0502 Quart antérieur avec partie de dos</i></p> <p>Un « quart antérieur avec partie de dos » est obtenu en divisant une moitié antérieure sans ailes (0302) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet et du dos. Le quart antérieur avec partie de dos comprend la moitié d'une poitrine avec une partie du dos attachée.</p>	


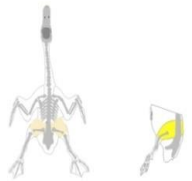

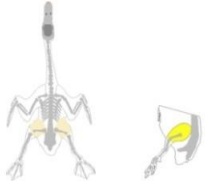

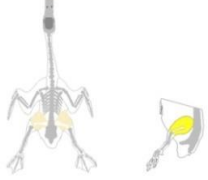

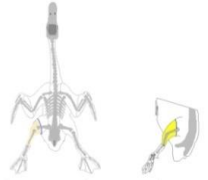

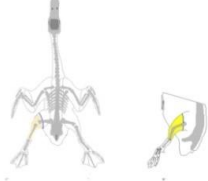

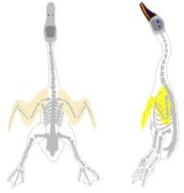
	<p>0601 Poitrine entière sans dos, avec côtes et filets</p> <p>Une « poitrine entière sans dos, avec côtes et filets » est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La poitrine entière avec côtes et filets (<i>M. pectoralis minor</i>) comprend une poitrine entière avec la viande des côtes et les filets.</p>	
	<p>0602 Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets</p> <p>Une « poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets » est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, les côtes et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets comprend une poitrine entière sans le dos, les côtes ni les ailes, mais les filets (<i>pectoralis minor</i>) sont attachés.</p>	
	<p>0603 Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes</p> <p>Une « poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes » est obtenue à partir d'une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée 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 comprend une poitrine entière avec les côtes, les filets et les ailes.</p>	
	<p>0604 Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile</p> <p>Une « poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile » est obtenue à partir d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0603) en sectionnant les ailes entre la première et la deuxième articulation et laissant en place le premier segment. Les deuxième et troisième segments d'aile ainsi que la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile comprend une poitrine entière sans le dos ; les côtes et les deux premiers segments d'aile sont attachés.</p>	
	<p>0605 Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés</p> <p>Une « poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés » est obtenue à partir d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile (0604) en désossant les premiers segments d'aile (enlèvement de l'humérus). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés, comprend une poitrine entière sans le dos ; les côtes et premiers segments d'aile désossés sont attachés.</p>	


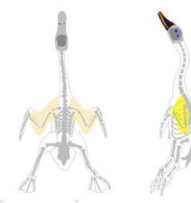

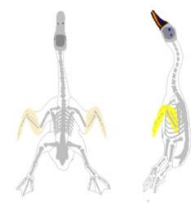

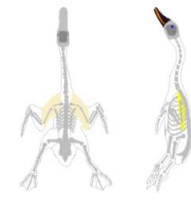

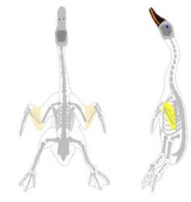

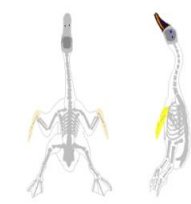

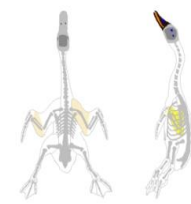
	<p>0606 Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile</p> <p>Une « poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile » est obtenue à partir d'une moitié antérieure (0301) en sectionnant les ailes entre la première et la deuxième articulation et laissant en place le premier segment. Les deuxième et troisième segments ainsi que la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante ; les deux premiers segments d'aile sont attachés.</p>	
	<p>0607 Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés</p> <p>Une « poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés » est obtenue à partir d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile (0606) en désossant les premiers segments d'aile (enlèvement de l'humérus). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante ; les premiers segments d'aile désossés sont attachés.</p>	
	<p>0608 Poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets</p> <p>Une « poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets » est obtenue en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0603). Les os, les filets (<i>pectoralis minor</i>) et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets constitue la totalité de la viande de poitrine désossée.</p>	
	<p>0609 Poitrine entière</p> <p>Une « poitrine entière » comprend les filets de la poitrine avec os, y compris la fourchette et les côtes, avec la peau. Elle peut se présenter entière ou coupée en deux.</p>	
	<p>0701 Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile</p> <p>Une « demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile » est obtenue à partir d'un quart antérieur (0501) en sectionnant les ailes entre la première et la deuxième articulation et laissant en place le premier segment. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile comprend une moitié de poitrine entière non désossée avec une partie du dos ; les côtes et le premier segment d'aile sont attachés.</p>	



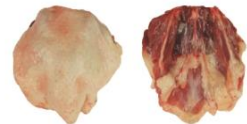
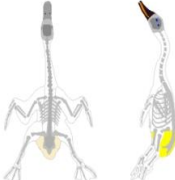

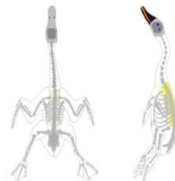

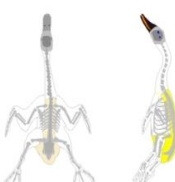


	<p>0702 Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé</p> <p>Une « demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé » est obtenue à partir d'une demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile (0701) en désossant le premier segment d'aile (enlèvement de l'humérus). La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé comprend une moitié de poitrine entière avec le dos ; les côtes et le premier segment d'aile désossé sont attachés.</p>	
	<p>0703 Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes</p> <p>Une « demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes » est obtenue en divisant une moitié antérieure sans ailes (0302) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes comprend une moitié de poitrine entière avec le dos ; les côtes, le filet et les os sont attachés.</p>	
	<p>0704 Demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile</p> <p>Une « demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile » est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0603) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Une demi-poitrine avec côtes et aile comprend la moitié d'une poitrine entière avec la viande des côtes attenantes, l'aile, le filet et les os.</p>	
	<p>0705 Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile</p> <p>Une « demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile » est obtenue en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Les côtes et l'aile sont enlevées. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile comprend la moitié d'une poitrine entière non désossée avec le dos ; les côtes sont enlevées.</p>	
	<p>0706 Demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes</p> <p>Une « demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes » est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et filets (0601) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. La viande de côtes et les os sont enlevés. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes comprend la moitié d'une poitrine entière désossée sans dos ni viande de côtes. Le filet peut être conservé ou non.</p>	


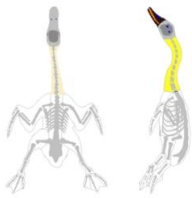

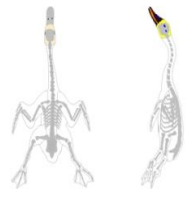

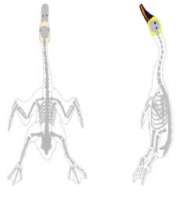

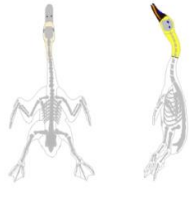


	<p>0707 Demi-poitrine désossée avec peau et haut de cuisse</p> <p>Une « demi-poitrine désossée avec peau et haut de cuisse » est obtenue à partir d'une demi-carasse (0201) en enlevant les os de la poitrine et les côtes avec le tissu pulpeux attenant et en sectionnant le haut de cuisse à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne.</p>	
	<p>0801 Filet avec tendon</p> <p>Un « filet avec tendon » est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet constitue un seul muscle entier, avec son tendon.</p>	
	<p>0802 Filet avec tendon sectionné</p> <p>Un « filet avec tendon sectionné » est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. La partie saillante du tendon est enlevée. Le filet avec tendon sectionné constitue un seul muscle entier.</p>	
	<p>0901 Quart cuisse</p> <p>Un « quart cuisse » est obtenu en divisant une moitié postérieure (0401) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long de l'épine dorsale. Le quart cuisse constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenant, la graisse abdominale et le croupion.</p>	
	<p>0902 Quart cuisse sans croupion</p> <p>Un « quart cuisse sans croupion » est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (0402) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long de l'épine dorsale. Le quart cuisse sans croupion constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenant et la graisse abdominale.</p>	
	<p>0903 Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale</p> <p>Un « quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale » est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (0402) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long de l'épine dorsale et en enlevant la graisse abdominale. Le quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale constitue une partie entière comprenant le pilon et le haut de cuisse avec la partie de dos attenant.</p>	

	<p>0904 Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos</p> <p>La découpe « pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos » est obtenue à partir d'un quart cuisse sans croupion (0902) par une coupe traversant le haut de cuisse presque parallèlement au plan de l'épine dorsale juste au-dessus du condyle. Elle comprend deux morceaux : un pilon avec une partie de haut de cuisse attenante et le reste du haut de cuisse avec la partie de dos et la graisse abdominale attenantes.</p>	
	<p>1001 Cuisse entière</p> <p>Une « cuisse entière » est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié postérieure (0401) à la jointure du fémur et de l'os coxal. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut être parée ou non. La cuisse entière comprend le haut de cuisse et le pilon.</p>	
	<p>1002 Cuisse entière avec graisse abdominale</p> <p>Une « cuisse entière avec graisse abdominale » est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié postérieure (0401) à la jointure du fémur et de l'os coxal et en enlevant le dos. La cuisse entière avec graisse abdominale comprend le pilon et le haut de cuisse avec la peau et la graisse abdominale attenantes.</p>	
	<p>1003 Cuisse entière coupe longue</p> <p>Une « cuisse entière coupe longue » est obtenue en découpant une volaille entière sans abats avec pilons 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 l'os iliaque. Le dos et la partie de la patte qui se trouve juste en dessous de l'ergot sont enlevés. La cuisse coupe longue comprend le haut de cuisse, le pilon et une partie du tarso-métatarse.</p>	
	<p>1004 Cuisse semi-désossée de jeune canard</p> <p>Une « cuisse semi-désossée de jeune canard » comprend le pilon et le haut de cuisse attachés en un seul morceau, sans le dos ni l'os coxal. Le fémur est enlevé de façon à laisser la viande du haut de cuisse désossé fermement attachée au pilon.</p>	
	<p>1101 Haut de cuisse</p> <p>Un « haut de cuisse » est obtenu en découpant une cuisse entière (1001) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse comprend le haut de cuisse et la graisse attenante. La viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peut être conservée ou non.</p>	








	<p>1102 Haut de cuisse non désossé avec partie de dos</p> <p>Un « haut de cuisse non désossé avec partie de dos » est obtenu en découpant un quart cuisse (0901) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse non désossé avec partie de dos comprend le haut de cuisse, la partie de dos attenante et la graisse correspondante. Le croupion et la viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p>1103 Haut de cuisse paré</p> <p>Un « haut de cuisse paré » est obtenu en découpant une cuisse entière (1001) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et presque toute la graisse visible sont enlevés. Le haut de cuisse paré constitue le haut de cuisse. La viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peut être conservée ou non.</p>	
	<p>1104 Haut de cuisse désossé découpé en carré</p> <p>Un « haut de cuisse désossé découpé en carré » est obtenu en découpant une cuisse entière (1001) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et la viande au creux de l'os iliaque (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.</p>	
	<p>1201 Pilon</p> <p>Un « pilon » est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon comprend le pilon et la rotule.</p>	
	<p>1202 Pilon coupe oblique</p> <p>Un « pilon coupe oblique » est obtenu à partir d'une cuisse entière (1001) par une coupe opérée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande située sur un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique comprend une partie du tibia, du péroné, de la rotule et des muscles correspondants.</p>	
	<p>1301 Aile entière</p> <p>Une « aile entière » est obtenue en coupant l'aile d'une volaille entière sans abats (0102) à la jointure de l'humérus et de la colonne vertébrale. Elle comprend les éléments suivants : le premier segment (manchon) avec l'humérus qui relie l'aile au corps, le deuxième segment (aileron) avec l'ulna et le radius, et le troisième segment (pointe) avec les métacarpiens et les phalanges.</p>	





	<p><i>1302 Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)</i></p> <p>La découpe « premier et deuxième segments d'aile » est obtenue à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. Les premier et deuxième segments d'aile sont constitués des éléments suivants : le segment comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps (manchon) et le segment comprenant l'ulna et le radius (aileron).</p>	
	<p><i>1303 Deuxième et troisième segments d'aile</i></p> <p>La découpe « deuxième et troisième segments d'aile » est obtenue à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments. Le premier segment (manchon) est enlevé. Les deuxième et le troisième segments d'aile sont constitués des éléments suivants : le segment comprenant l'ulna et le radius (aileron) et le segment comprenant les métacarpiens et les phalanges (pointe).</p>	
	<p><i>1304 Premier segment d'aile</i></p> <p>Un « premier segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments. Les deuxième et troisième segments sont enlevés. Le premier segment d'aile comprend l'humérus qui relie l'aile au corps.</p>	
	<p><i>1305 Deuxième segment d'aile</i></p> <p>Un « deuxième segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments et les deuxième et troisième segments. Les premier et troisième segments (manchon et pointe) sont enlevés. Le deuxième segment comprend l'ulna et le radius.</p>	
	<p><i>1306 Troisième segment d'aile</i></p> <p>Un « troisième segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Les premier et deuxième segments (manchon et aileron) sont enlevés. Le troisième segment d'aile comprend les métacarpiens et les phalanges.</p>	
	<p><i>1307 Premier et deuxième segments d'aile (aile déjointée)</i></p> <p>La découpe « premier et deuxième segments d'aile » est obtenue à partir d'une aile entière (1301) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. Les premier et deuxième segments sont alors séparés par une coupe opérée à leur jointure. Les premier et deuxième segments d'aile sont constitués en nombre à peu près égal de premiers et de deuxièmes segments emballés ensemble.</p>	








	<p><i>1401 Bas de dos dépouillé</i></p> <p>Un « bas de dos dépouillé » est obtenu en séparant les cuisses d'une moitié postérieure (0401) par une coupe opérée le long de la ceinture pelvienne. Le bas de dos dépouillé comprend le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et la ceinture pelvienne ; la plus grande partie, voire la totalité, de la viande et de la peau est enlevée. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>1402 Bas de dos</i></p> <p>Un « bas de dos » est obtenu à partir d'une moitié postérieure (0401) en enlevant chacune des cuisses par une coupe traversant la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le bas de dos comprend le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>1403 Haut de dos</i></p> <p>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 opérée le long de chaque côté de la colonne vertébrale. Le haut de dos comprend le haut de la colonne vertébrale (environ 1,6 cm (5/8 de pouce) de large) avec la viande et la peau attenantes.</p>	
	<p><i>1404 Dos entier</i></p> <p>Un « dos entier » est obtenu en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à la colonne vertébrale à la jointure du cou. Une coupe est ensuite opérée parallèlement à chacun des côtés de la colonne vertébrale, 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 comprend toute la colonne vertébrale, l'ilion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.</p>	
	<p><i>1501 Croupion</i></p> <p>Un « croupion sans glande uropygienne » est obtenu à partir de la carcasse par une coupe opérée à hauteur de l'articulation entre les vertèbres thoraciques (dorsales) et les vertèbres coccygiennes (caudales). La carcasse et la glande uropygienne sont enlevées. Le croupion sans glande uropygienne comprend les os du coccyx avec la viande et la peau attenantes.</p>	

	<p><i>1601 Cou</i></p> <p>Un « cou » est obtenu en séparant le cou de la carcasse par une coupe opérée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou comprend les vertèbres cervicales avec la viande et/ou la peau attenantes.</p>	
	<p><i>1701 Tête</i></p> <p>Une « tête » est obtenue à partir de la carcasse par une coupe opérée en haut du cou. La carcasse est enlevée. La tête comprend les os du crâne et leur contenu, avec le bec, la viande et la peau attachés.</p>	
	<p><i>1702 Tête sans langue</i></p> <p>Une « tête sans langue » est obtenue à partir d'une tête (1701) dont on enlève la langue. La tête sans langue comprend les os du crâne et leur contenu, avec le bec, la viande et la peau attachés. La langue n'est pas attachée.</p>	
	<p><i>1703 Tête avec demi-cou</i></p> <p>Une « tête avec demi-cou » est obtenue à partir d'une volaille entière sans abats (0102) par une coupe opérée à hauteur de la moitié du cou. La volaille entière sans abats avec demi-cou (0105) est enlevée. La tête avec demi-cou comprend les os du crâne, le bec et une partie du cou avec la viande et la peau. La langue peut être conservée ou non.</p>	
	<p><i>1704 Langue</i></p> <p>Une « langue » comprend la lame de la langue avec les os hyoïdes (sauf le stylohyal). Le larynx, trois anneaux de la trachée, les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, la graisse et la graisse attenante située sur la surface latérale et ventrale de la langue doivent être parés.</p>	
	<p><i>1801 Parties inférieures de pattes préparées</i></p> <p>Une « partie inférieure de patte préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le métatarse à peu près au niveau de l'ergot. Les griffes, la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de la patte et la carcasse sont enlevés. Une partie inférieure de patte préparée comprend un tronçon du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.</p>	

	<p><i>1802 Pattes préparées</i></p> <p>Une « patte préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe opérée à la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte sont enlevées. Une patte préparée comprend le métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.</p>
	<p><i>1803 Parties inférieures de pattes non préparées</i></p> <p>Une « partie inférieure de patte non préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le métatarse à peu près au niveau de l'ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de la patte comprend un tronçon du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte ne sont pas enlevées.</p>
	<p><i>1804 Pattes non préparées</i></p> <p>Une « patte non préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe opérée à la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Une patte comprend le métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte ne sont pas enlevées.</p>
	<p><i>1901 Gésiers préparés</i></p> <p>Le « gésier » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont coupés 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 comprend un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la partie musculaire large du tube digestif.</p>
	<p><i>1902 Gésiers, coupe en papillon</i></p> <p>Le « gésier, coupe en papillon » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts 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 d'une partie musculaire du tube digestif, en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.</p>
	<p><i>1903 Gésiers, coupe en V</i></p> <p>Le « gésier, coupe en V » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts 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 d'une partie musculaire du tube digestif, en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.</p>
	<p><i>2001 Foie</i></p> <p>Le « foie » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.</p>

	<p><i>2101 Cœurs sans « coiffe »</i></p> <p>Le « cœur sans coiffe » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attenante, 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.</p>
	<p><i>2102 Cœurs avec « coiffe »</i></p> <p>Le « cœur avec coiffe » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attenante, le péricarde et la crosse de l'aorte ne sont pas enlevés. Le cœur avec « coiffe » est constitué par l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire et ses tissus annexes.</p>
	<p><i>2201 Testicules</i></p> <p>Les « testicules » sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Organes reproducteurs du canard, ils ont la forme de haricots recouverts d'une membrane.</p>
	<p><i>2301 Peau de poitrine</i></p> <p>La « peau de poitrine » est la couche externe du tissu qui entoure la zone de la poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La peau du cou est enlevée.</p>
	<p><i>2302 Peau de haut de cuisse/cuisse</i></p> <p>La « peau de haut de cuisse/cuisse » est la couche externe du tissu qui entoure la zone du haut de cuisse ou de la cuisse d'une carcasse, la moitié postérieure ou la cuisse.</p>
	<p><i>2303 Peau de corps</i></p> <p>La « peau de corps » est la couche externe du tissu qui entoure la totalité de la carcasse, à l'exclusion de la zone du cou.</p>
	<p><i>2304 Peau du cou</i></p> <p>La « peau du cou » est la couche externe du tissu qui entoure la zone du cou dans une carcasse.</p>

	<p>2401 Graisse abdominale</p> <p>La « graisse abdominale » est la masse de tissu adipeux qui se trouve dans la cavité abdominale à hauteur de la ceinture pelvienne.</p>
	<p>2501 Cartilages</p> <p>Les « cartilages » comprennent le cartilage de la ceinture thoracique et le cartilage rotulien.</p>
	<p>3001 Combinaison de deux produits</p> <p>Une « combinaison de deux produits » se compose de deux parties (par exemple, pilons et hauts de cuisse) ou de deux produits (par exemple gésiers et foies) qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.</p> <p>En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie pour chaque produit à livrer et mentionner le rapport des produits (par exemple deux pilons pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1) de gésiers et de foies).</p>
	<p>3002 Combinaison de trois produits</p> <p>Une « combinaison de trois produits » se compose de trois parties (par exemple, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou de trois produits (par exemple, cous, gésiers et foies) qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.</p> <p>En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie pour chaque produit à livrer, et mentionner 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).</p>
	<p>3003 Combinaison de quatre produits</p> <p>Une « combinaison de quatre produits » se compose de quatre parties (par exemple, poitrines, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou de quatre produits (par exemple, cous, gésiers, foies et cœurs) qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.</p> <p>En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie pour chaque produit à livrer et mentionner le rapport des produits (par exemple, proportion égale (1:1:1:1) de poitrines, de pilons, de hauts de cuisse et d'ailes).</p>
	<p>4001 Parures</p> <p>Les « parures » sont obtenues en enlevant tous les petits morceaux de viande qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures sont des morceaux de viande sans os et de taille inégale. Toutes les parures sont considérées ensemble.</p>
	<p>4002 Parures de poitrine</p> <p>Les « parures de poitrine » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de poitrine qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de poitrine sont des morceaux de viande de poitrine sans os et de taille inégale.</p>

	<p><i>4003 Parures d'aile</i></p> <p>Les « parures d'aile » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande d'aile qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures d'aile sont des morceaux de viande d'aile sans os et de taille inégale.</p>
	<p><i>4004 Parures de haut de cuisse</i></p> <p>Les « parures de haut de cuisse » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de haut de cuisse qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de haut de cuisse sont des morceaux de viande de haut de cuisse sans os et de taille inégale.</p>
	<p><i>4005 Parures de pilon</i></p> <p>Les « parures de pilon » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de pilon qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de pilon sont des morceaux de viande de pilon sans os et de taille inégale.</p>
	<p><i>4006 Sot-l'y-laisse</i></p> <p>Le « sot-l'y-laisse » est un morceau de viande sans os logé au creux de l'os iliaque.</p>
	<p><i>4007 Intestins (boyaux)</i></p> <p>Les « intestins » sont obtenus en enlevant le tube digestif de la carcasse. Ils correspondent à la partie du tube digestif allant de l'estomac à l'anus, qui est vidée de son contenu et préparée.</p>
	<p><i>4008 Sang non traité</i></p> <p>Le « sang non traité » est obtenu en saignant le canard vivant. Le sang non traité de canard comprend notamment les cellules sanguines et le plasma sanguin. Le sang n'est pas nécessairement coagulé.</p>
	<p><i>4009 Sang traité</i></p> <p>Le « sang traité » est obtenu en saignant le canard vivant puis en chauffant le sang dans un bain-marie. Le sang traité comprend notamment des cellules sanguines dénaturées et le plasma sanguin.</p>