



# Conseil économique et social

Distr. générale  
5 septembre 2018  
Français  
Original : anglais

---

## Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

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

Soixante-quatorzième session

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

### Viande d'oie\*

#### Document présenté par le secrétariat

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour la viande d'oie. Il a été établi conformément au document ECE/CTCS/2017/10 (chap. II, sect. c)) et au document ECE/CTCS/2018/2 (chap. VII, sect. a)).

---

\* Le document a été soumis à la date susmentionnée pour qu'il soit possible de confirmer l'approbation des amendements présentés entre les sessions.

GE.18-14720 (F) 120918 021018



\* 1 8 1 4 7 2 0 \*

Merci de recycler



# 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 sont en cours d'élaboration et sur leur identification selon le Code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante : [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html). Ce site donne également une description du système de codification et définit un code d'identification pour l'utilisation du Code CEE-ONU.

<i>Espèce</i>	<i>Code (champ 1)</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) d'oie (*anser* et *branta*) brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits contenant des ingrédients supplémentaires (« préparations à base d'oie ») ne sont pas inclus. La norme offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les carcasses et parties d'oie 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 (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>) 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 texte de la norme à sa soixante-septième session (référence : ECE/TRADE/C/WP.7/2011/4). En 2018, à sa soixante-quatorzième session, il a adopté des amendements à apporter à la norme (voir document ECE/CTCS/WP.7/2018/5).

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

## 2. Caractéristiques minimales

La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables en matière de sécurité sanitaire et de contrôle des denrées alimentaires.

Les carcasses et parties doivent être :

- Intactes, compte tenu de la présentation ;
- Exemptes de tout caillot de sang ou de poudre d'os visible ;

- Exemptes de toute matière étrangère (par exemple, verre, caoutchouc, plastique, métal<sup>1</sup>) ;
- Exemptes d'odeur étrangère ;
- Exemptes de contamination fécale ;
- Exemptes d'épanchements de sang indésirables ;
- Exemptes de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons<sup>2</sup> ;
- Pratiquement exemptes de plumes et d'hématomes<sup>3</sup> ;
- Exemptes de brûlures de congélation<sup>4</sup> ;
- Exemptes de décoloration biliaire<sup>3</sup>.

### 3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU de la viande d'oie (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande d'oie est décrit au paragraphe 3.9.

#### 3.1 Prescriptions supplémentaires

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

#### 3.2 Espèce

Le code pour l'oie dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 73.

#### 3.3 Produit/partie

##### 3.3.1 Code produit/partie

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

##### 3.3.2 Os

Les carcasses et parties d'oie varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os :

<i>Code de l'os (champ 3 a))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	

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

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

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

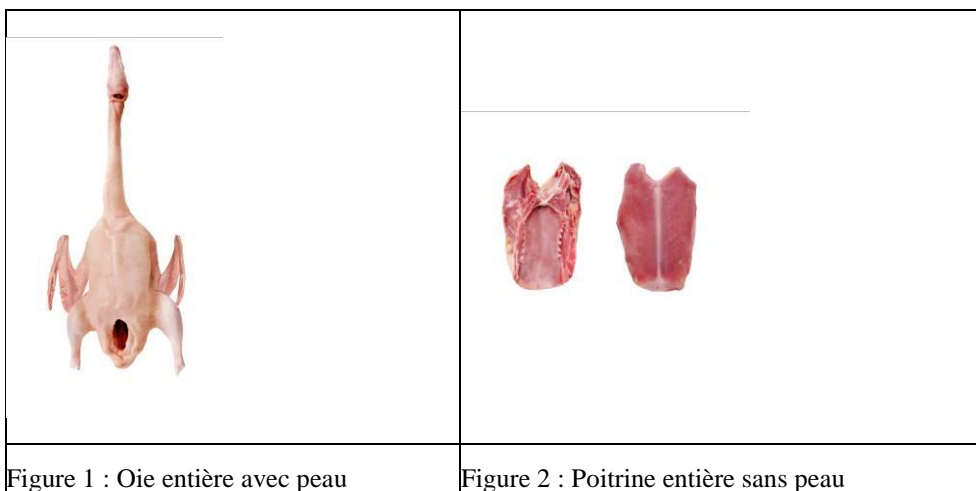
<sup>4</sup> Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement plus pâle), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

<i>Code de l'os (champ 3 a))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
1	Avec os	Les os n'ont pas été enlevés du produit
2	Partiellement désossé	Certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit
3	Sans os	Tous les os ont été enlevés du produit
4-9	Codes non utilisés	

### 3.3.3 Peau

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

<i>Code de la peau (champ 3 b))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non 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	



## 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 d'oie peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, réfrigérées à très basse température, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapidement) 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>
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit (muscle) 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 (muscle) est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage ; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO <sub>2</sub> ) <sup>a</sup>	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage ; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO <sub>2</sub> )
4	Viande réfrigérée à très basse température <sup>b</sup>	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -12 °C et -2°C après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit (muscle) 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 (muscle) 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 (muscle) 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.

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

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

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

### 3.5 Historique des étapes de production

#### 3.5.1 Traçabilité

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

#### 3.5.2 Catégories d'oies

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

<i>Code de la catégorie (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Oisons	Âgés de moins de 10 semaines. Le bréchet est souple
2	Oies prêtes à gaver	Âgées de 10 à 22 semaines
3	Oies adultes	Âgées de plus de 20 semaines
4	Oies pondeuses	Âgées de plus de 22 semaines
5	Jars et oies reproducteurs	Âgés de plus de 10 semaines
6	Oies engraissées pour foie gras <sup>a</sup>	Âge – selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur ; doit être conforme aux prescriptions du pays importateur  Parmi les races figurent notamment l'oie des Landes, l'oie Tête de lion et l'oie d'Alsace, qui sont caractérisées par une croissance relativement rapide et une masse corporelle importante. Leur poids vif peut atteindre 4,5 kg à 5 kg à 8 semaines
7	Oies nourries à l'avoine	Âgées de 16 semaines au moins. Parmi les races figurent celles qui reçoivent au moins 500 g d'avoine par jour pendant une période de finition d'au moins trois semaines
8	Code non utilisé	

<i>Code de la catégorie (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie d'oies ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

<sup>a</sup> Régime alimentaire spécial pour les animaux de cette catégorie.

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, la méthode de production doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie*</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Élevage en libre parcours	Les oies sont élevées dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes, avec un accès vers l'extérieur
2	Élevage en pâturage	Les oies sont élevées en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe lorsqu'elles ont plus de trois semaines
3	Élevage pour production de foie gras	Pendant un nombre déterminé de jours, les oies sont élevées selon la méthode classique ou en libre parcours. Elles restent ensuite en milieu fermé et reçoivent une alimentation contenant de plus en plus de maïs jaune pendant deux semaines. Pendant les trois semaines suivantes, elles sont gavées manuellement ou mécaniquement trois à quatre fois par jour avec du maïs jaune cuit, à raison de 100 g à 150 g la première semaine, 300 g à 400 g la deuxième semaine et 400 g à 500 g la dernière semaine
4	Haute qualité	Les oies sont nourries d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et de produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés
5	Catégorie supérieure	Les oies sont élevées dans des conditions spéciales et reçoivent un régime alimentaire spécial. Elles sont nourries d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et de produits dérivés d'organismes



<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie*</i>	<i>Description</i>
		génétiquement modifiés
6	Élevage biologique**	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur concernant la production biologique
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

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

### 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
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

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
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 <sup>5</sup>
FP	Farine de poisson
OGM	Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
POA	Produits d'origine animale.

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

### 3.5.5 Mode d'abattage

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
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

<sup>5</sup> Les activateurs de croissance comprennent des hormones ou des antibiotiques à des doses supérieures aux doses recommandées pour l'usage vétérinaire.

### 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

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 spécifié	
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de première qualité*
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité*
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

\* 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.

### 3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties d'oise

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 d'oise emballées :

- Dénomination du produit ;
- Marque sanitaire/tampon d'inspection ;
- Date limite de vente/de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays) ;
- Conditions d'entreposage : par exemple « À entreposer à XX °C au maximum » ;
- 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)).

#### 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 ;
- Teneur en eau en pourcentage selon 3.5.6 ;
- Race d'oie.

### 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 de l'oie/du lot (ID oie/lot)** : Une tierce partie certifie après examen 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>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'oie/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification de l'oie/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'oie/du lot

<i>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de l'oie/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 de l'oie (réfrigérées ou congelées) 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/description</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

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
		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 rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Conditionnement sous blister, portions	Sachet en plastique ou autre matériau analogue utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit
06	Barquette	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité
07	Barquette, sous atmosphère protectrice	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit
08	Coupe/pot	Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide et étanche, à fond plat fermé par un couvercle
09	Boîte carton	Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut : 1) être imprégnée et/ou enduite de paraffine ; ou 2) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit également spécifier l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée
10-97	Codes non utilisés	

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
98	Pas d'emballage	Le produit n'est pas placé dans un emballage destiné à la vente individuelle ou aux collectivités (il est par exemple emballé directement dans un contenant en plastique consigné, une caisse doublée, un récipient de vrac, etc.)
99	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	Étiqueté : des étiquettes à l'intention du consommateur sont apposées sur l'emballage. Elles doivent être conformes aux prescriptions du pays de destination
2	Non étiqueté
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 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 sous la forme d'un nombre à cinq chiffres dont une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.9.1.

<i>Code du poids du colis secondaire (champ P6)</i>	<i>Catégorie/description</i>
00000	Non spécifiée
00001-99999	Poids indiqué en kilogrammes 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 d'oie

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

<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 pour le consommateur	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 pour la viande d'oie

### 4.1 Définition du code

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

<i>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
3 a)	Os	3.3.2	0-9
3 b)	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	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 oison entier surgelé, avec tête, cou et pattes, issu de l'élevage biologique, ayant reçu une alimentation sans farine de poisson, réfrigéré à l'air

froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. L'oison est de qualité supérieure, et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit porte le code CEE pour la viande d'oie ci-après : **73010111615100311004**.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristique</i>	<i>Valeur</i>
1	Espèce	Oie	73
2	Produit/partie	Oie entière sans abats, avec tête et pattes	0101
3 a)	Os	Avec os	1
3 b)	Peau	Avec peau	1
4	Refroidissement	Surgelé	6
5	Catégorie	Oison	1
6	Méthode de production	Biologique	5
7	Système d'alimentation	Sans farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Système de refroidissement	Refroidissement à l'air (sans additifs)	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Niveau de qualité n° 1	1
12	Champ non utilisé	-	0
13	Champ non utilisé	-	0
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

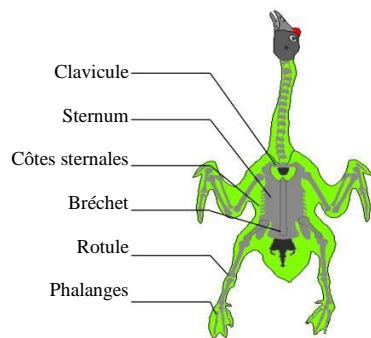
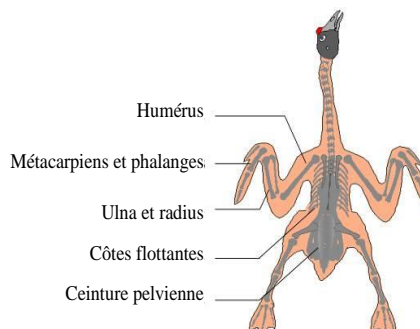
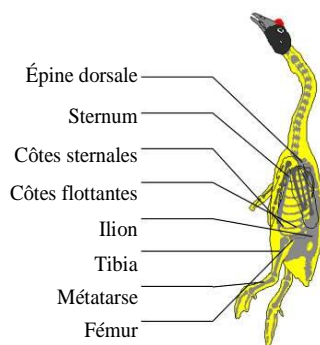
## 5. Description des carcasses et parties

### 5.1 Liste multilingue des produits

[La liste multilingue des produits sera établie à partir de la traduction des découpes de viande.]

### 5.2 Diagramme du squelette d'une oie

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

**Face****Dos****Profil**

### 5.3 Parties d'oie



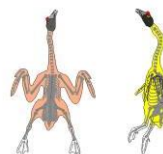
#### 0101 Oie entière sans abats, avec tête et pattes

Une « oie 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.



#### 0102 Oie entière sans abats, avec tête

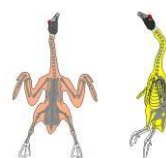
Une « oie entière sans abats avec tête » comprend une carcasse non découpée avec la tête attachée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.





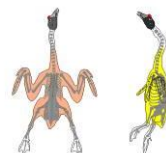
### 0103 Oie entière sans abats, avec cou entier

Une « oie entière sans abats avec cou entier » comprend une carcasse non découpée avec le cou entier 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.



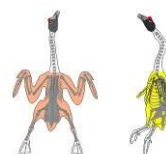
### 0104 Oie entière sans abats, avec demi-cou

Une « oie 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.



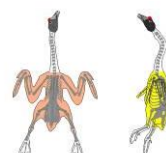
### 0105 Oie entière avec abats

Une « oie entière avec abats » comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou avec ou sans la peau (les abats) sont joints séparément.



### 0106 Oie entière sans abats

Une « oie entière sans abats » comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Le cou, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.



### 0201 Oie découpée en deux (demi-oie)

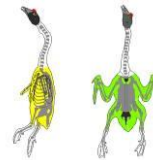
Une « oie découpée en deux » s'entend d'une oie entière sans abats (0106) divisée par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les deux morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.





#### 0202 Oie découpée en quatre (quart d'oie)

Une « oie découpée en quatre » s'entend d'une oie entière sans abats (0106) 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.



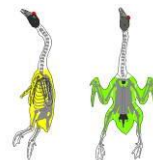
#### 0203 Oie découpée en six

Une « oie découpée en six » s'entend d'une oie entière sans abats (0106) divisée en deux fractions de poitrine avec une partie de dos, d'ailes et de côtes, deux ailes entières et deux cuisses entières avec une partie de dos. 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.



#### 0204 Oie découpée en huit

Une « oie découpée en huit » s'entend d'une oie entière sans abats (0106) 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 entières. 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.



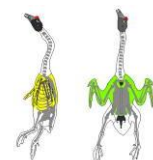
#### 0301 Moitié antérieure

Une « moitié antérieure » est obtenue en découpant une oie entière sans abats (0106) 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 l'ensemble des ailes.



#### 0302 Moitié antérieure avec premiers segments d'aile

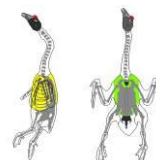
Une « moitié antérieure avec premiers segments d'aile » est obtenue en découpant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. Les deuxième et troisième segments d'aile sont enlevés. La moitié antérieure avec premier segment d'aile comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante et les premiers segments d'aile.





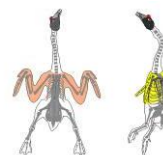
### 0303 Moitié antérieure sans ailes

Une « moitié antérieure sans ailes » est obtenue en découpant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. L'ensemble des ailes est enlevé. La moitié antérieure sans ailes comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante.



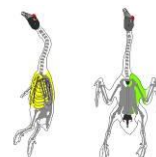
### 0304 Moitié antérieure sans dos

Une « moitié antérieure sans dos » 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 moitié antérieure sans dos comprend la poitrine entière avec les côtes, les filets (*M. pectoralis minor*) et l'ensemble des ailes.



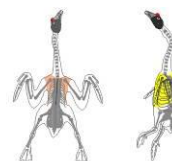
### 0305 Moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile

Une « moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile » 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 et en enlevant les deuxième et troisième segments d'aile. La peau du cou et le dos sont enlevés. La moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile, comprend la poitrine entière avec les côtes, les filets et les premiers segments d'aile.



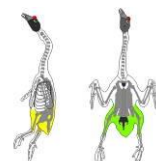
### 0306 Moitié antérieure sans dos ni ailes

Une « moitié antérieure sans dos ni 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 et en enlevant totalement les ailes. La peau du cou et le dos sont enlevés. La moitié antérieure sans dos ni ailes comprend la poitrine entière avec les côtes et les filets.



### 0401 Moitié postérieure

Une « moitié postérieure » est obtenue en découpant une oie entière sans abats (0106) 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 et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne peut être enlevée ou non. Le croupion est attaché.

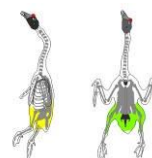






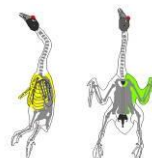
#### 0402 Moitié postérieure sans croupion

Une « moitié postérieure sans croupion » est obtenue à partir d'une moitié postérieure (0401) en retirant le croupion à la hauteur de l'articulation entre les vertèbres dorsales et les vertèbres coccygiennes. La moitié postérieure sans croupion comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale adjacente. Le croupion n'est pas attaché.



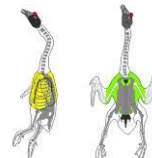
#### 0501 Quart antérieur

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. Le quart antérieur comprend la moitié d'une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets, les os et toute l'aile.



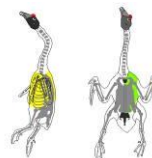
#### 0502 Quart antérieur avec premier segment d'aile

Un « quart antérieur avec premier segment d'aile » est obtenu en divisant une moitié antérieure avec premiers segments d'aile (0302) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Le quart antérieur avec premier segment d'aile comprend la moitié d'une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets, les os et le premier segment d'aile.



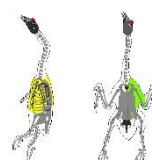
#### 0503 Quart antérieur sans aile

Un « quart antérieur sans aile » est obtenu en divisant une moitié antérieure sans ailes (0303) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Toute l'aile est enlevée. Le quart antérieur sans aile comprend la moitié d'une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets et les os.

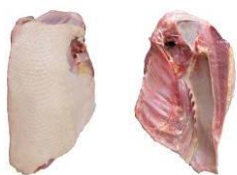


#### 0504 Quart antérieur sans dos, avec premier segment d'aile

Un « quart antérieur sans dos avec premier segment d'aile » est obtenu en divisant une moitié antérieure sans dos avec premier segment d'aile (0305) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Le premier segment d'aile demeure attaché.

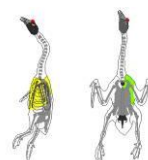






#### 0505 Quart antérieur sans dos ni aile

Un « quart antérieur sans dos ni aile » est obtenu en divisant une moitié antérieure sans dos (0306) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet.



#### 0601 Poitrine entière

Une « poitrine entière » est obtenue en découpant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l'articulation entre l'humérus et la clavicule. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major* et *minor*), la fourchette, les côtes et la peau attachée.



#### 0602 Poitrine entière sans peau

Une « poitrine entière sans peau » est obtenue en découpant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l'articulation entre l'humérus et la clavicule et en enlevant la peau. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major* et *minor*), la fourchette et les côtes. La peau est enlevée.



#### 0603 Poitrine entière désossée

Une « poitrine entière désossée » est obtenue à partir d'une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major* et *minor*) et la peau attachée.



#### 0604 Poitrine entière désossée, sans peau

Une « poitrine entière désossée, sans peau » est obtenue à partir d'une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major* et *minor*). La peau est enlevée.



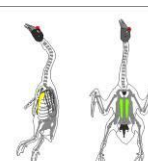
#### 0605 Poitrine entière désossée sans filet

Une « poitrine entière désossée sans filet » est obtenue à partir d'une poitrine entière désossée, sans peau (0604) en enlevant le filet. La poitrine entière désossée sans filet comprend uniquement le *pectoralis major* entier.



#### 0606 Filet avec tendon

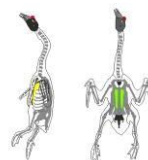
Un « filet avec tendon » est obtenu en séparant le muscle pectoral interne (*M. pectoralis minor*) de la poitrine et du sternum. Le filet avec tendon comprend un seul muscle entier, avec son tendon.





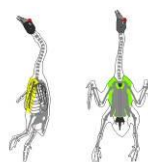
#### 0607 Filet avec tendon sectionné

Un « filet avec tendon sectionné » est obtenu en séparant le muscle pectoral interne (*M. pectoralis minor*) de la poitrine et du sternum. La partie saillante du tendon est enlevée.



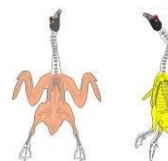
#### 0608 Aiguillettes de poitrine désossée

Les « aiguillettes de poitrine désossée » sont obtenues en découpant des poitrines entières désossées (0603) en lanières. Elles doivent avoir de 0,5 cm à 1 cm d'épaisseur.



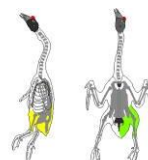
#### 0609 Oie entière désossée

Une « oie entière désossée » comprend une carcasse avec poitrine, hauts de cuisse et viande de pilons. La tête et le cou avec la peau, les pattes, le gésier, le cœur, le foie, la glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale sont enlevés. Les ailes peuvent être enlevées ou non, mais tous les os sont enlevés.



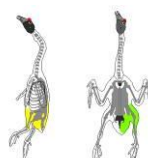
#### 0701 Quart postérieur avec croupion

Un « quart postérieur avec croupion » 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 postérieur comprend une cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne peut être enlevée ou non. Le croupion est attaché.



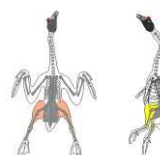
#### 0702 Quart postérieur sans croupion

Un « quart postérieur 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 postérieur sans croupion comprend une cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne et le croupion sont enlevés.



#### 0801 Cuisse entière

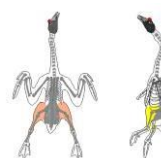
Une « cuisse entière » est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié postérieure (0401) à la jointure du fémur et de l'os coxal. Le dos est enlevé. La cuisse entière comprend le haut de cuisse et le pilon avec la peau et la graisse abdominale attenantes.





### 0802 Cuisse entière préparée

Une « cuisse entière préparée » est obtenue à partir d'une cuisse entière (0801) en enlevant la graisse abdominale et la peau.



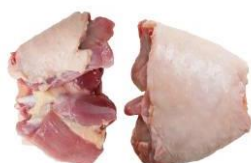
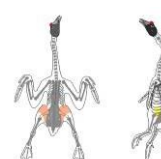
### 0901 Haut de cuisse

Un « haut de cuisse » est obtenu en découpant une cuisse entière (0801) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. La viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peut être conservée ou non.



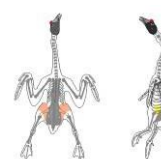
### 0902 Haut de cuisse avec partie de dos

Un « haut de cuisse avec partie de dos » est obtenu en découpant un quart postérieur avec croupion (0701) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse avec partie de dos comprend le haut de cuisse, la partie de dos attenante et la graisse adjacente. Le croupion et la viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peuvent être conservés ou non.



### 0903 Haut de cuisse désossé

Un « haut de cuisse désossé » est obtenu en découpant une cuisse entière (0801) 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 comprend la viande du haut de cuisse.



### 1001 Pilon

Un « pilon » est obtenu à partir d'une cuisse entière (0801) 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. La peau est attachée.



### 1002 Pilon préparé

Un « pilon préparé » est obtenu à partir d'un pilon (1001) en enlevant la peau et la graisse.



### 1003 Pilon coupe oblique

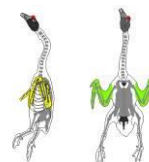
Un « pilon coupe oblique » est obtenu à partir d'une cuisse entière (0801) par une coupe opérée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande située sur un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique comprend une partie du tibia, du péroné, de la rotule et des muscles correspondants.





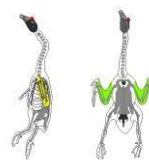
### 1101 Aile entière

Une « aile entière » est obtenue en coupant l'aile d'une volaille entière sans abats (0106) à la jointure de l'humérus et de l'épine dorsale. Elle comprend 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.



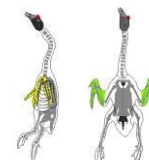
### 1102 Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)

La découpe « premier et deuxième segments d'aile » est obtenue à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. Les premier et deuxième segments d'aile comprennent le segment avec l'humérus qui relie l'aile au corps (manchon) et le segment avec l'ulna et le radius (aileron).



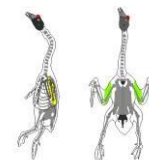
### 1103 Deuxième et troisième segments d'aile

La découpe « deuxième et troisième segments d'aile » est obtenue à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments. Le premier segment (manchon) est enlevé. Les deuxième et troisième segments d'aile comprennent le segment avec l'ulna et le radius (aileron) et le segment avec les métacarpiens et les phalanges (pointe).



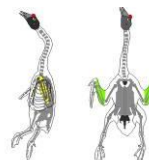
### 1104 Premier segment d'aile (manchon)

Un « premier segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1101) 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.



### 1105 Deuxième segment d'aile (aileron)

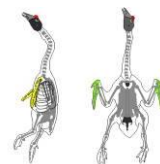
Un « deuxième segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments et les deuxième et troisième segments. Les premier et troisième segments (manchon et pointe) sont enlevés. Le deuxième segment comprend l'ulna et le radius.





### 1106 Troisième segment d'aile (pointe)

Un « troisième segment d'aile » est obtenu à partir d'une aile entière (1101) 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.



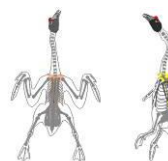
### 1201 Dos entier

Un « dos entier » est obtenu en découpant une volaille entière sans abats (0106) 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.



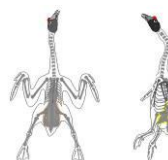
### 1202 Haut de dos

Un « haut de dos » est obtenu à partir d'une moitié antérieure sans ailes (0303) 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.



### 1203 Bas de dos

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.



### 1204 Bas de dos avec haut de cuisse

Un « bas de dos avec haut de cuisse » est obtenu à partir d'une moitié postérieure (0401) par une coupe traversant la jointure du haut de cuisse et du pilon afin d'enlever les deux pilons. Le bas de dos avec haut de cuisse comprend le bas de la colonne vertébrale, les hauts de cuisse, 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.

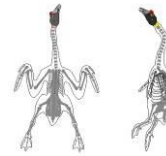






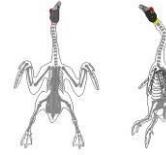
### 1301 Tête avec langue

Une « tête » est obtenue à partir de la carcasse d'une oie entière avec tête (0102) 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 attenants.



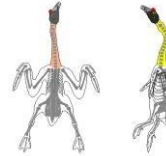
### 1302 Tête sans langue

Une « tête sans langue » est obtenue à partir d'une tête (1301) 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 attenants. La langue n'est pas attachée.



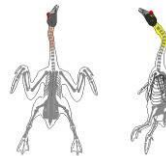
### 1303 Tête avec cou entier

Une « tête avec cou entier » est obtenue à partir d'une oie entière sans abats avec tête (0102) par une coupe opérée à la jointure de l'épaule après avoir enlevé l'oie entière sans abats (0106). La tête avec cou comprend les os du crâne, le bec et tout le cou avec la viande et la peau. La langue peut être conservée ou non.



### 1304 Tête avec demi-cou

Une « tête avec demi-cou » est obtenue à partir d'une oie entière sans abats avec tête (0102) par une coupe opérée à hauteur de la moitié du cou après avoir enlevé l'oie entière avec demi-cou (0104). 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.



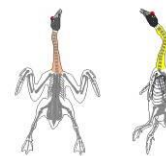
### 1305 Langue

Une « langue » comprend la lame de la langue avec les os hyoïdes (sans 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.



### 1401 Cou

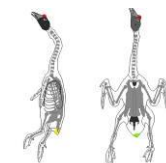
Un « cou » est obtenu en séparant la partie supérieure de la carcasse par une coupe opérée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou comprend les vertèbres cervicales avec la viande et/ou la peau attenantes.



### 1501 Croupion

Le « croupion » est obtenu en enlevant la carcasse par une coupe opérée à travers les vertèbres thoraciques (dorsales) et la base de l'ilion. Le croupion comprend les os du coccyx avec la viande et la peau attenantes.

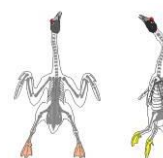
La glande uropygienne est généralement enlevée.





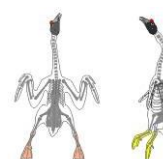
### 1601 Parties inférieures de pattes préparées

Une « partie inférieure de patte préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le 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.



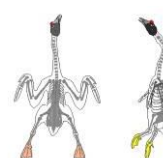
### 1602 Pattes préparées

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.



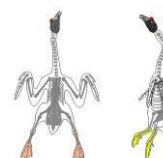
### 1603 Parties inférieures de pattes non préparées

Une « partie inférieure de patte non préparée » est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le 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 partie inférieure de la patte ne sont pas enlevées.



### 1604 Pattes non préparées

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.



### 1701 Gésiers, coupe en papillon

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.



### 1702 Gésiers, coupe en V

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.



### 1801 Foie

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.



### 1802 Foie d'oie gras

Le « foie d'oie gras » 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 jaunâtre à blanc comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières. Ce foie est utilisé pour la production de foie gras, lequel présente une forte teneur en graisse et pèse habituellement plus de 500 grammes.



### 1901 Cœurs sans « coiffe »

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



### 1902 Cœurs avec « coiffe »

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.



### 2001 Peau de poitrine

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.



### 2002 Peau de haut de cuisse/cuisse

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.



### 2003 Peau de corps

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.





#### 2004 Peau du cou

La « peau du cou » est la couche externe du tissu qui entoure la zone du cou dans une carcasse.



#### 2101 Graisse abdominale

La « graisse abdominale » est la masse de tissu adipeux qui se trouve dans la cavité abdominale à hauteur de la ceinture pelvienne.



#### 2201 Testicules

Les « testicules » sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Organes reproducteurs du jars, ils ont la forme de haricots recouverts d'une membrane.

#### 2301 Combinaison de deux produits

Une « combinaison de deux produits » se compose de deux parties (par exemple pilons et hauts de cuisse) ou produits (par exemple gésiers et foies) d'oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.

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).

#### 2302 Combinaison de trois produits

Une « combinaison de trois produits » se compose de trois parties (par exemple, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers et foies) d'oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.

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

#### 2303 Combinaison de quatre produits

Une « combinaison de quatre produits » se compose de quatre parties (par exemple, poitrines, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers, foies et cœurs) d'oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.

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



#### 2401 Parures

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.



#### 2402 Parures de poitrine

Les « parures de poitrine » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de poitrine. Les os sont enlevés. Les parures de poitrine sont des morceaux de viande de poitrine sans os et de taille inégale.



#### 2403 Parures de haut de cuisse

Les « parures de haut de cuisse » sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de haut de cuisse. 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.



#### 2404 Parures de pilon

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.



#### 2405 Sot-l'y-laisse

Le « sot-l'y-laisse » est un morceau de viande sans os logé au creux de l'os iliaque.



#### 2406 Intestins (boyaux)

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.



#### 2407 Sang non traité

Le « sang non traité » est obtenu en saignant l'oie vivante. Le sang non traité d'oie comprend notamment les cellules sanguines et le plasma sanguin. Le sang n'est pas nécessairement coagulé.



#### 2408 Sang traité

Le « sang traité » est obtenu en saignant l'oie vivante puis en traitant le sang à haute ou basse température.