

COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE

NORME CEE-ONU

**VIANDE DE DINDE
CARCASSES ET PARTIES**

ÉDITION 2009



Nations Unies
New York et Genève, 2009

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

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

La présente édition de la norme pour la viande de dinde – carcasses et parties a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/26.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

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

Groupe des normes agricoles de la Division du commerce et du bois
de la Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations

CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

Courriel: agrstandards@unece.org

Pour commander des publications contactez:

Publications des Nations Unies
Service des ventes
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
Tél: +41 22 917 32 23
Fax: +41 22 917 00 27
Courriel: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/358

| |
|--------------------------------|
| PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES |
| Sales No. F.07.II.E.2 |
| ISBN-13: 978-92-1-216490-8 |
| ISSN 1810-1925 |

PRÉFACE

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. À cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de:

- Faciliter le commerce international équitable et remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE-ONU a entamé ses travaux sur les normes pour les denrées périssables en 1949. À l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité commerciale ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles: fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, conservation et plants), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les normes CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE-ONU est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (États membres et aussi non membres de la CEE-ONU, organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes CEE-ONU est tel que, dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).

Les normes CEE-ONU pour la viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet: un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur, et la qualité du produit final dépend en grande partie de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon uniforme, détaillée et précise, qui utilisent des termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes, de façon à rendre leur application plus aisée.

Les normes déterminent également un code de produits permettant de combiner toutes les informations pertinentes dans une séquence de 20 chiffres. Pour élaborer ce code, la CEE-ONU a coopéré étroitement avec GS1 International, organisation à but non lucratif du secteur privé chargée des systèmes de chaîne d'approvisionnement utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment le code barres).

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission des données et de suivi des informations et du produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la norme CEE-ONU pour la viande de dinde - carcasses et parties apportera une contribution significative à la facilitation d'un commerce international équitable.

Ján Kubiš

Secrétaire exécutif

Commission économique de
l'Organisation des Nations Unies pour l'Europe

REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande de Dinde – Carcasses et Parties: l'Allemagne, l'Australie, la Bolivie, le Brésil, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la France, la Grèce, GS1 Brésil, «GS1 International», la Hongrie, l'Italie, la Lettonie, la Nouvelle Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la Suisse et l'Union européenne.

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

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----|
| PRÉFACE | iii |
| REMERCIEMENTS | iv |
| 1. INTRODUCTION | 1 |
| 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés | 1 |
| 1.2 Portée | 2 |
| 1.3 Application | 2 |
| 1.4 Adoption et publication - Historique | 2 |
| 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES | 3 |
| 3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR | 3 |
| 3.1 Prescriptions supplémentaires | 3 |
| 3.2 Espèce | 3 |
| 3.3 Produit/partie | 4 |
| 3.3.1 Code produit/partie | 4 |
| 3.3.2 Os | 4 |
| 3.3.3 Peau | 4 |
| 3.4 Refroidissement | 5 |
| 3.5 Historique des étapes de production | 6 |
| 3.5.1 Traçabilité | 6 |
| 3.5.2 Catégories de dindes | 6 |
| 3.5.3 Méthodes de production | 7 |
| 3.5.4 Système d'alimentation | 8 |
| 3.5.5 Mode d'abattage | 9 |
| 3.5.6 Système de refroidissement | 9 |
| 3.5.7 Traitement antimicrobien | 10 |
| 3.6 Niveau de qualité | 10 |
| 3.6.1 Définition des codes | 10 |
| 3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de dinde | 11 |
| 3.7.1 Mentions obligatoires | 11 |
| 3.7.2 Autres indications | 11 |

| | |
|---|-----------|
| 3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité..... | 12 |
| 3.9 Dispositions concernant l’emballage, l’entreposage et le transport..... | 12 |
| 3.9.1 Poids de la pièce | 13 |
| 3.9.2 Emballage primaire | 13 |
| 3.9.3 Étiquetage pour le consommateur..... | 15 |
| 3.9.4 Poids du colis primaire | 15 |
| 3.9.5 Emballage secondaire | 15 |
| 3.9.6 Poids du colis secondaire..... | 17 |
| 3.9.7 Format de codage applicable à l’emballage et au conditionnement de la viande de dinde..... | 17 |
| 4. PRESCRIPTIONS DE L’ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE DINDE..... | 18 |
| 4.1 Définition du code | 18 |
| 4.2 Exemple | 19 |
| 5. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET PARTIES | 20 |
| 5.1 Liste multilingue des produits | 20 |
| 5.2 Diagramme du squelette de la dinde..... | 23 |
| 5.3 Parties de la dinde..... | 24 |
| ANNEXE I: SYSTÈME DE CODIFICATION | 48 |
| 1. Objet du système GS1 | 48 |
| 2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1..... | 48 |
| 3. Application du système dans la chaîne d’approvisionnement | 50 |
| 4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN | 52 |
| ANNEXE II: ADRESSES | 54 |

Norme CEE-ONU

VIANDE de DINDE

CARCASSES ET PARTIES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. 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 consultez le site Web de la CEE à l'adresse : www.unece.org/trade/agr.

L'annexe I contient une description du système GS1, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

| Espèce | Code (champ 1) |
|------------------|----------------|
| Bovine (bœuf) | 10 |
| Bovine (veau) | 11 |
| Porcine (porc) | 30 |
| Ovine (mouton) | 40 |
| Caprine (chèvre) | 50 |
| Lama | 60 |
| Alpaga | 61 |
| Poulet | 70 |
| Dinde | 71 |
| Canard | 72 |
| Abats | 90 |

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de dinde (*meleagris gallopavo*) brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits contenant des additifs («préparations à base de dinde») ne sont pas inclus. La norme offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les carcasses et parties de dinde 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-deuxième session (Référence: ECE/TRADE/C/WP.7/2007/26).

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>.

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

Les carcasses et morceaux de viande doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, plastique, métal¹);
- Exempts d'odeurs étrangères;
- Exempts de contamination fécale;
- Exempts de caillots de sang;
- Exempts de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons²;
- Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes³;
- Exempts de brûlures de congélation⁴;
- Exempts 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 dinde (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande de dinde 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 la dinde dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 71.

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.

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 pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

3.3 Produit/partie

Les découpes de viande de la dinde énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viande 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'objectif de l'utilisation d'un système normalisé des produits (voir annexe I) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour 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 dinde varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os.

| Code de l'os (champ 3a) | Catégorie | Description |
|----------------------------|-----------------------|--|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Avec os | Les os n'ont pas été enlevés du produit |
| 2 | Partiellement désossé | Certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit |
| 3 | Sans os | Tous les os ont été enlevés du produit |
| 4-9 | Codes non utilisés | |

■ 3.3.3 Peau

Les carcasses et parties de dinde varient comme suit en ce qui concerne la présentation de la peau.

| Code de la peau (champ 3b) | Catégorie | Description |
|-------------------------------|--------------------|---|
| 0 | Non spécifié | |
| 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

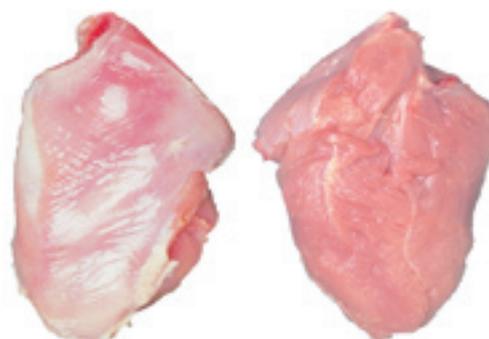


Figure 2: Poitrine de dinde sans peau et sans os

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 dinde 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 réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Il incombe à l'opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer à toutes les parties du produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

| Code de refroidissement (champ 4) | Catégorie | Description |
|-----------------------------------|--|--|
| 0 | Non spécifiée | Pas de méthode de refroidissement 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 refroidie à très basse température 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 inférieure à -18°C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent être fixées d'un commun accord par l'acheteur et le vendeur. La méthodologie utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette |
| 9 | Autres | Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur |

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

■ 3.5.2 Catégories de dindes

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

| Code de la catégorie (champ 5) | Catégorie | Description |
|--------------------------------|---|--|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Jeunes dindonneaux (sans distinction de sexe) | Dindonneaux âgés de moins de 4 mois |
| 2 | Jeunes dindonneaux (sans distinction de sexe) | Dindonneaux âgés de moins de 8 mois. L'extrémité du bréchet est souple |
| 3 | Jeunes dindonneaux femelles | Dindonneaux femelles âgées de moins de 8 mois. L'extrémité du bréchet est souple |
| 4 | Jeunes dindonneaux mâles | Dindonneaux mâles âgés de moins de 8 mois. L'extrémité du bréchet est souple |
| 5 | Dindonneaux | Dindonneaux (mâles ou femelles) adultes âgés généralement de 8 à 15 mois |
| 6 | Dindes ou dindons de reproduction | Dindes ou dindons âgés généralement de plus de 15 mois |
| 7 | Dindes (femelles) de reproduction | Dindes (femelles) âgées généralement de plus de 15 mois |
| 8 | Dindons de reproduction | Dindons âgés généralement de plus de 15 mois |
| 9 | Autres | Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie de la dinde 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.

| Code de la méthode de production (champ 6) | Catégorie | Description |
|--|---------------------------------|--|
| 0 | Non spécifiée | |
| 1 | Méthode classique | Les dindes sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes |
| 2 | Élevage en libre parcours 1 | Les dindes qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée en milieu fermé ou ouvert et disposent le jour d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Âge minimal d'abattage: 140 jours |
| 3 | Élevage en libre parcours 2 | Les dindes sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes et qui disposent d'un accès vers l'extérieur |
| 4 | Élevage en pâturage | Les dindes sont élevés en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe |
| 5 | Élevage biologique ⁷ | Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique |
| 6 - 8 | Codes non utilisés | |
| 9 | Autres | Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur |

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

⁷ 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».

■ 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.

| Code du système d'alimentation (champ 7) | Description |
|--|--|
| 00 | Pas de système spécifié |
| 01 | Système classique |
| 02-09 | Codes non utilisés |
| 10 | Alimentation exempte de FP |
| 11 | Alimentation exempte de FP et de POA |
| 12 | Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC |
| 13 | Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM |
| 14 | Alimentation exempte de FP et d'AC |
| 15 | Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM |
| 16 | Alimentation exempte de FP et d'OGM |
| 17-29 | Codes non utilisés |
| 30 | Alimentation exempte de POA |
| 31 | Alimentation exempte de POA et d'AC |
| 32 | Alimentation exempte de POA et d'OGM |
| 33 | Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM |
| 34-49 | Codes non utilisés |
| 50 | Alimentation exempte d'AC |
| 51 | Alimentation exempte d'AC et d'OGM |
| 52-59 | Codes non utilisés |
| 60 | Alimentation exempte d'OGM |
| 61-98 | Codes non utilisés |
| 99 | Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur |

| | |
|-----|---|
| AC | Activateur 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 des hormones ou des antibiotiques à des doses supérieures aux doses recommandées pour l'usage vétérinaire.

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, mais 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.

| Code du mode d'abattage (champ 8) | Catégorie | Description |
|-----------------------------------|--------------------|--|
| 0 | Non spécifié | |
| 1 | Classique | Étourdissement avant saignée |
| 2-8 | Codes non utilisés | |
| 9 | Autres | Tout autre mode d'abattage autorisé ayant fait l'objet d'un accord entre acheteur et 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.

| Code du système de refroidissement (champ 9) | Catégorie | Description |
|--|--|--|
| 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 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.

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

3.6 Niveau de qualité

■ 3.6.1 Définition des codes

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

| Code de la qualité (champ 11) | Catégorie | Description |
|-------------------------------|------------------------|---|
| 0 | Non spécifiée | Le produit satisfait aux conditions minimales énoncées au chapitre 2 |
| 1 | Niveau de qualité n° 1 | Le produit est de première qualité ⁸ |
| 2 | Niveau de qualité n° 2 | Le produit est de deuxième qualité ⁸ |
| 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 |

⁸ 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 de dinde

Toutes les mentions figurant sur l'étiquette doivent pouvoir être vérifiées (voir également 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 dinde emballées:

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

3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Niveau de qualité/classement du produit: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

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

| Code du contrôle de la conformité (champ 14) | Description |
|--|---|
| 0 | Non spécifiée |
| 1 | Niveau de qualité/classement du produit |
| 2 | Désignation commerciale |
| 3 | Identification de la dinde/du lot |
| 4 | Niveau de qualité et désignation commerciale |
| 5 | Niveau de qualité et identification de la dinde/du lot |
| 6 | Désignation commerciale et identification de la dinde/du lot |
| 7 | Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de la dinde/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 la dinde (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 :

| Code du poids de la pièce (champ P1) | Catégorie |
|---|-------------------------------|
| 0 | Non spécifiée |
| 1 | Fourchette de poids spécifiée |
| 2 | Poids spécifié |
| 3-8 | Codes non utilisés |
| 9 | Autres |

■ 3.9.2 Emballage primaire

L'emballage primaire, qui est en contact direct avec le produit, est utilisé pour conditionner le produit selon qu'il est destiné à la vente individuelle ou aux collectivités. Il est placé à l'intérieur d'un contenant d'expédition pour le transport et peut contenir une ou plusieurs pièces. Les emballages primaires peuvent être définis comme suit :

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



| Code de l'emballage primaire (champ P2) | Catégorie | Description |
|---|--|--|
| 05 | Conditionnement sous blister, portions | Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit |
| 06 | Barquette | Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité |
| 07 | Barquette, sous atmosphère protectrice | Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit |
| 08 | Coupe/pot | Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide et étanche, à fond plat fermé par un couvercle |
| 09 | Boîte carton | Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut: 1) être imprégnée et/ou enduite de paraffine, ou 2) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit spécifier l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée |
| 10-97 | Codes non utilisés | |
| 98 | Pas d'emballage | Le produit n'est pas placé dans un emballage destiné à la vente individuelle ou aux collectivités (il est par exemple emballé directement dans un contenant en plastique consigné, une caisse doublée, une boîte en vrac, etc.) |
| 99 | Autre emballage | |

■ 3.9.3 Étiquetage pour le consommateur

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

| Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3) | Catégorie/Description |
|--|--|
| 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 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.

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

■ 3.9.5 Emballage secondaire

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

| Code de l'emballage secondaire (champ P5) | Catégorie | Description |
|---|------------------------------------|---|
| 0 | Non spécifié | |
| 1 | Boîte, non doublée, non paraffinée | Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles, ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce |
| 2 | Boîte, doublée, non paraffinée | Contenant en carton ondulé dont les parois intérieures sont doublées d'un sachet formé d'un film plastique. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce |
| 3 | Boîte, non doublée, paraffinée | Contenant en carton ondulé 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 kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres avec une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.9.1.

| Code du poids du colis (champ P6) | Catégorie/Description |
|-----------------------------------|---|
| 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 de dinde

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

| Champ | Description | Paragraphe | Fourchette de codes |
|-------|------------------------------------|------------|---------------------|
| P1 | Poids de la pièce | 3.9.1 | 0-9 |
| P2 | Emballage primaire | 3.9.2 | 00-99 |
| P3 | Etiquetage 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 DINDE

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.

| Champ n° | Description | Paragraphe | Fourchette de codes |
|----------|----------------------------|------------|---------------------|
| 1 | Espèce | 3.2 | 00-99 |
| 2 | Produit/partie | 5 | 0000-9999 |
| 3a | Os | 3.3.2 | 0-9 |
| 3b | Peau | 3.3.3 | 0-9 |
| 4 | Refroidissement | 3.4 | 0-9 |
| 5 | Catégorie | 3.5.2 | 0-9 |
| 6 | 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 | Traitements antimicrobiens | 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 une jeune dinde entière congelée, avec abats, issue de l'élevage biologique, sans aucune farine de poisson utilisée dans son alimentation, réfrigérée à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. La dinde 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-ONU pour la viande de dinde ci-après : **71010111615100311004**

| Champ n° | Description | Caractéristiques | Code |
|----------|----------------------------|---|------|
| 1 | Espèce | Dinde | 71 |
| 2 | Produit/partie | Dinde entier | 0101 |
| 3a | Os | Avec os | 1 |
| 3b | Peau | Avec peau | 1 |
| 4 | Refroidissement | Viande surgelée | 6 |
| 5 | Catégorie | Jeune dindonneaux sans distinction de sexe | 1 |
| 6 | Méthodes de production | Elevage biologique | 5 |
| 7 | Système d'alimentation | Alimentation exempte de FP (sans farine de poisson) | 10 |
| 8 | Mode d'abattage | Non spécifié | 0 |
| 9 | Système de refroidissement | Refroidissement à l'air (sans additifs) | 3 |
| 10 | Traitements antimicrobiens | 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 DES CARCASSES ET PARTIES

5.1 Liste multilingue des produits

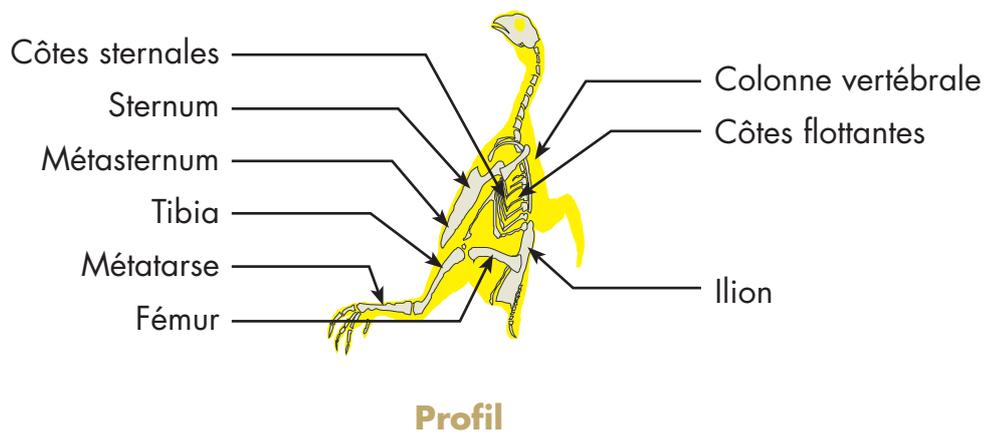
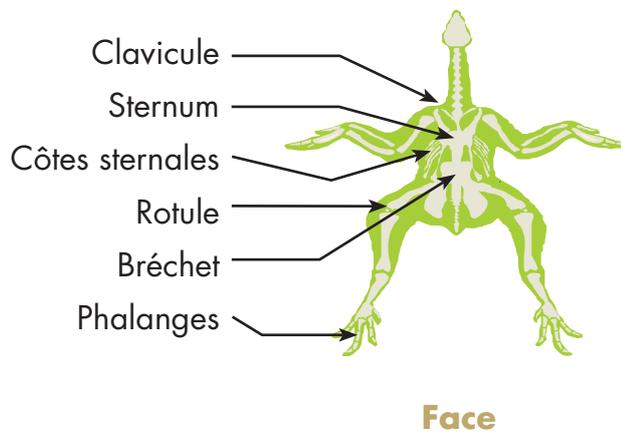
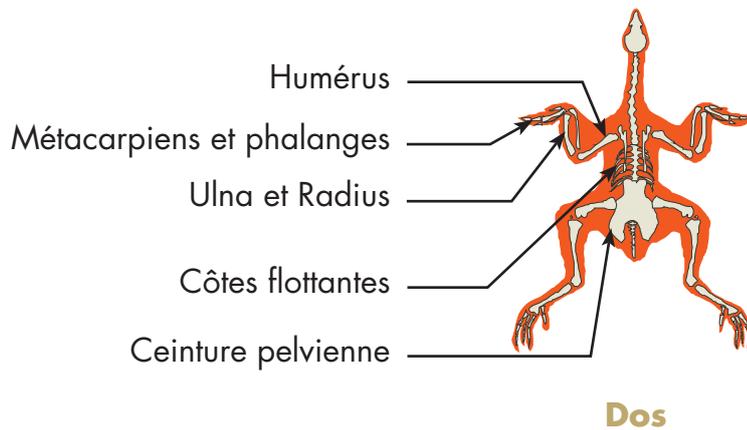
| Produit | Français | Page | Anglais | Russe | Espagnol | Chinois |
|---------|---|------|---|--|---|------------|
| 0101 | Volaille entière | 24 | Whole bird | Тушка | Pollo entero | 整火鸡 |
| 0102 | Volaille entière sans abats | 24 | Whole bird without giblets | Тушка без потрохов | Pollo entero sin menudencias | 白条火鸡 |
| 0401 | Moitié postérieure | 24 | Back half | Задняя полутушка | Mitad trasera | 后二分体 |
| 0402 | Moitié postérieure sans croupion | 25 | Back half without tail | Задняя полутушка без гузки | Mitad trasera sin rabadilla | 去尾后二分体 |
| 0601 | Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (moitié antérieure) | 25 | Bone-in whole breast with back, ribs and wings (front half) | Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя полутушка) | Pechuga entera, con carcasa trasera, costillas y alas (mitad frontal) | 前二分体 |
| 0602 | Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes | 25 | Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings | Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев | Pechuga entera, con carcasa trasera, costillas y primer segmento de alas | 带翅根前二分体 |
| 0603 | Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée | 26 | Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat | Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев | Pechuga entera, con carcasa trasera, costillas y primer segmento del ala deshuesado | 带翅根肉前二分体 |
| 0604 | Poitrine entière non désossée avec dos et côtes | 26 | Bone-in whole breast with back and ribs | Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами | Pechuga entera, con carcasa trasera y costillas | 去翅前二分体 |
| 0611 | Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes | 26 | Bone-in whole breast without back, with ribs and wings | Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями | Pechuga entera, con costillas y alas, sin carcasa trasera | 去背前二分体 |
| 0612 | Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes | 27 | Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings | Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев | Pechuga entera, con costillas y primer segmento del ala, sin carcasa trasera | 去背带翅根前二分体 |
| 0613 | Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes désossée | 27 | Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat | Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев | Pechuga entera, con costillas y primer segmento del ala deshuesado, sin carcasa trasera | 去背带翅根肉前二分体 |
| 0614 | Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes | 27 | Bone-in whole breast without back, with ribs | Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами | Pechuga entera, con costillas, sin carcasa trasera | 去翅去背前二分体 |
| 0615 | Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets | 28 | Whole breast without back or ribs, with tenderloins | Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью | Pechuga entera, con filete, sin carcasa trasera ni costillas | 带骨全胸 |
| 0616 | Poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets | 28 | Boneless whole breast without back, ribs or tenderloins | Цельная грудка, обваленная, без спинки, ребер или мясистой части | Pechuga entera deshuesada, sin filete, carcasa trasera ni costillas | 大胸肉 |
| 0617 | Poitrine entière | 28 | Whole breast | Цельная грудка | Pechuga entera | 全胸 |
| 0618 | Filet papillon | 29 | Double fillet with skin | Филе горизонтальной разделки | Filete doble con piel | 带皮里脊 |
| 0701 | Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile | 29 | Bone-in split breast with back portion, ribs, and wing | Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом | Media pechuga, con carcasa trasera, costillas y ala | 前四分体 |
| 0702 | Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile | 29 | Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing | Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла | Media pechuga, con carcasa trasera, costillas y primer segmento del ala | 带翅根前四分体 |
| 0703 | Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile désossée | 30 | Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing | Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла | Media pechuga, con carcasa trasera, costillas y primer segmento del ala deshuesado | 带翅根肉前四分体 |
| 0704 | Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes | 30 | Bone-in split breast with back portion and ribs | Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами | Media pechuga, con carcasa trasera y costillas | 去翅前四分体 |

| Produit | Français | Page | Anglais | Russe | Espagnol | Chinois |
|---------|--|------|---|---|---|----------|
| 0705 | Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes | 30 | Bone-in split breast with back portion, without ribs | Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер | Media pechuga, con carcasa trasera, sin costillas | 去肋去翅前四分体 |
| 0711 | Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet | 31 | Boneless split breast without back portion and rib meat, with tenderloin | Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью | Media pechuga deshuesada con filete, sin carcasa trasera, ni carne de costillas | 半胸肉 |
| 0712 | Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, ni filet | 31 | Boneless split breast without back portion and rib meat, without tenderloin | Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части | Media pechuga deshuesada sin filete, carcasa trasera, ni carne de costillas | 半大胸肉 |
| 0801 | Filet avec tendon entier | 31 | Tenderloin with tendon | Мясистая часть нежилованная | Filete con tendón | 里脊 |
| 0802 | Filet avec tendon sectionné | 32 | Tenderloin with tendon clipped | Мясистая часть частично жилованная | Filete con tendón seccionado | 半精修里脊 |
| 0803 | Filet avec tendon enlevé | 32 | Tenderloin with tendon removed | Мясистую часть жилованную | Filete sin tendón | 精修里脊 |
| 0901 | Quart cuisse | 32 | Leg quarter | Окорочек | Cuarto de pierna | 后四分体 |
| 0902 | Quart cuisse sans croupion | 33 | Leg quarter without tail | Окорочек без гузки | Cuarto de pierna sin rabadilla | 去尾后四分体 |
| 1001 | Cuisse entière | 33 | Whole leg | Цельная ножка | Pierna entera | 全腿 |
| 1101 | Haut de cuisse non paré | 33 | Untrimmed thigh | Бедро | Muslo no trozado | 大腿 |
| 1102 | Haut de cuisse non désossé avec partie de dos | 34 | Bone-in thigh with back portion | Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки | Muslo con hueso con parte de carcasa trasera | 带骨带背大腿 |
| 1103 | Haut de cuisse paré | 34 | Trimmed thigh | Бедро обезжиренное | Muslo trozado | 精修大腿 |
| 1201 | Pilon non désossé | 34 | Bone-in drumstick | Голяшка | Pierna corte largo con hueso | 带骨小腿 |
| 1203 | Pilon désossé avec tendon partiellement enlevé | 35 | Boneless drumstick with tendon partially removed | Голяшка, обваленная, частично жилованная | Pierna corte largo, deshuesada, con tendón parcialmente removido | 去骨小腿 |
| 1204 | Pilon désossé avec tendon enlevé | 35 | Boneless drumstick with tendon removed | Голяшка, обваленная, жилованная | Pierna corte largo, deshuesada, con tendón removido | 去骨去腱小腿 |
| 1301 | Aîle entière | 35 | Whole wing | Крыло цельное | Ala entera | 全翅 |
| 1302 | Première et deuxième sections d'aîle | 36 | First and second segment wing | Соединенные плечевая и локтевая части крыла | Primer y segundo segmentos del ala | 第一二节翅 |
| 1303 | Deuxième et troisième sections d'aîle | 36 | Second and third segment wing | Соединенные локтевая и тонкая части крыла | Segundo y tercer segmentos del ala | 第二三节翅 |
| 1304 | Première section d'aîle | 36 | First segment wing | Плечевая часть крыла | Primer segmento del ala | 翅根 |
| 1305 | Deuxième section d'aîle | 37 | Second segment wing | Локтевая часть крыла | Segundo segmento del ala | 翅中 |
| 1306 | Troisième section d'aîle | 37 | Third segment wing | Тонкая часть крыла | Tercer segmento del ala | 翅尖 |
| 1307 | Assortiment de premières et deuxièmes sections d'aîles | 37 | First and second segment wings | Плечевые и локтевые части крыла, разрезанные | Surtido de primer y segundo segmentos del ala | 第一、二节翅 |
| 1501 | Croupion | 38 | Tails | Гузка | Rabadillas | 尾巴 |
| 1601 | Cou | 38 | Neck | Шейка | Cogote | 脖子 |
| 1901 | Gésiers préparés | 38 | Processed gizzards | Мускульные желудки обработанные | Mollejas procesadas | 火鸡肫 |
| 1902 | Gésiers, coupe en papillon | 39 | Butterfly-cut gizzards | Мускульные желудки в горизонтальной разделке | Mollejas, corte mariposa | 蝴蝶切火鸡肫 |
| 1903 | Gésiers partiellement préparés | 39 | Partially processed gizzards | Мускульные желудки частично обработанные | Mollejas procesadas parcialmente | 不规则切火鸡肫 |
| 2001 | Foies | 39 | Livers | Печенка | Hígados | 肝脏 |
| 2101 | Cœurs, sans «coiffe» | 40 | Hearts, cap-off | Сердце, без вершины | Corazones sin casquete | 去盖火鸡心 |
| 2102 | Cœurs, avec «coiffe» | 40 | Hearts, cap-on | Сердце, с вершиной | Corazones con casquete | 带盖火鸡心 |
| 2201 | Testicules | 40 | Testes | Семеники | Testículos | 睾丸 |
| 2301 | Peau de poitrine | 41 | Breast skin | Кожа грудки | Piel de pechuga | 胸皮 |

| Produit | Français | Page | Anglais | Russe | Espagnol | Chinois |
|---------|--|------|------------------------------|---|------------------------------------|---------|
| 2302 | Peau de hauts de cuisse/ cuisse | 41 | Thigh/leg skin | Кожа бедра/ножек | Piel de muslo/pierna | 腿皮 |
| 2303 | Peau de corps | 41 | Body skin | Кожа тушки | Piel del cuerpo | 火鸡皮 |
| 2304 | Peau de poitrine «Pattern» | 42 | Breast skin (pattern) | Кожа грудки машинной нарезки | Piel de pechuga (estampada) | 胸皮 |
| 2305 | Peau de poitrine «Pattern» dégraissée | 42 | Defatted pattern breast skin | Кожа грудки обезжиренная машинной нарезки | Piel de pechuga sin grasa | 去脂胸皮 |
| 2306 | Peau de cou | 42 | Neck skin | Кожа шейки | Piel de cogote | 颈皮 |
| 2401 | Graisse abdominale | 43 | Abdominal (leaf) fat | Брюшной жир (почечный жир) | Grasa abdominal | 腹脂 |
| 4001 | Combinaison de deux produits | 43 | 2-product combinations | Набор из двух продуктов | Combinación de dos productos | 二件套 |
| 4002 | Combinaison de trois produits | 43 | 3-product combinations | Набор из трех продуктов | Combinación de tres productos | 三件套 |
| 4003 | Combinaison de quatre produits | 44 | 4-product combinations | Набор из четырех продуктов | Combinación de cuatro productos | 四件套 |
| 6001 | Parures de viande blanche de dinde | 44 | White turkey trimmings | Обрезь белой индюшатины | Recortes de carne blanca | 白肌碎肉 |
| 6002 | Parures de poitrine | 44 | Breast trimmings | Обрезь мяса грудки | Recortes de carne de pechuga | 胸碎肉 |
| 6003 | Parures d'aile | 45 | Wing trimmings | Обрезь мяса крыльев | Recortes de carne de ala | 翅碎肉 |
| 6004 | Parures de viande rouge de dinde | 45 | Dark trimmings | Обрезь темной индюшатины | Recortes de carne oscura | 深色碎肉 |
| 6005 | Parures de haut de cuisse | 45 | Thigh trimmings | Обрезь мяса бедра | Recortes de carne de muslo | 大腿碎肉 |
| 6006 | Parures de pilon | 46 | Drumstick trimmings | Обрезь мяса голяшки | Recortes de carne de pierna | 小腿碎肉 |
| 6011 | Viande d'omoplate | 46 | Scapula meat | Мясо лопаточной кости | Carne de omoplato | 肩肉 |
| 6012 | Sot-l'y-laisse | 46 | Ilium meat (oyster) | Мясо подвздошной кости (задней части спинки) | Carne de ilium | 牡蛎肉 |
| 6015 | Intestins (boyaux) | 47 | Intestines (chitterlings) | Кишки (требуха) | Intestinos | 小肠 |
| 6021 | Tendons | 47 | Tendons | Сухожилия | Tendones | 板筋 |

5.2 Diagramme du squelette de la dinde

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

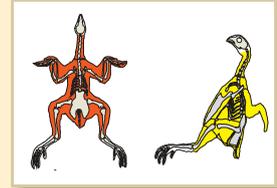


5.3 Parties de la dinde

0101 VOLAILLE ENTIÈRE



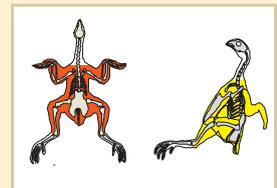
Une «volaille entière» se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et le croupion peut être conservé ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou, avec ou sans la peau (les abats), sont joints séparément.



0102 VOLAILLE ENTIÈRE SANS ABATS



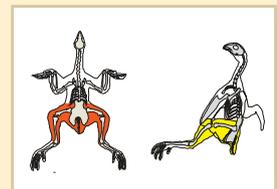
Une «volaille entière sans abats» se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et le croupion peut être conservé ou non.



0401 MOITIÉ POSTÉRIEURE



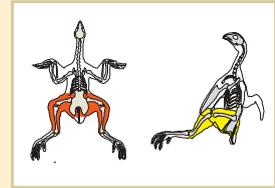
Une «moitié postérieure» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante, la graisse abdominale et le croupion.



0402 MOITIÉ POSTÉRIEURE SANS CROUPION



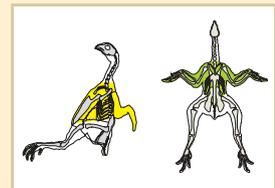
Une «moitié postérieure sans croupion» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure sans croupion comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale.



0601 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET AILES (MOITIÉ ANTÉRIEURE)



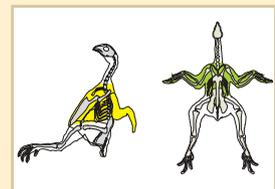
Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes comprend la poitrine entière avec la partie de dos attenante et les deux ailes attachées.



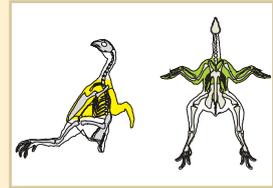
0602 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DES AILES



Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (0102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. Les ailes sont sectionnées entre la première et la deuxième articulation, laissant en place la première section. Les deuxième et troisième sections des ailes et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et les deux premières sections des ailes attachées.

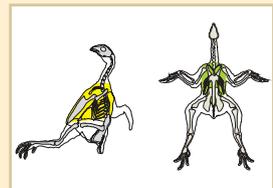


0603 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DES AILES DÉSOSSÉE



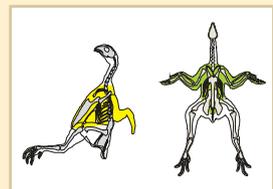
Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée» s'obtient en désossant la première section des ailes d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes (0602), par enlèvement de l'humérus. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et la première section des ailes désossée attachée.

0604 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS ET CÔTES



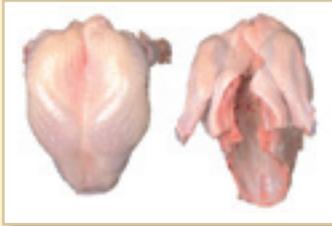
Une «poitrine entière non désossée avec dos et côtes» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (0601). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos et côtes comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et les côtes attachées.

0611 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET AILES

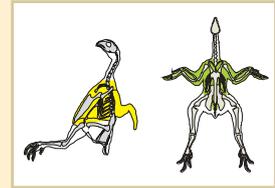


Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes» s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (0601) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe pratiquée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou est enlevée. La «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes», comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et les ailes attenantes.

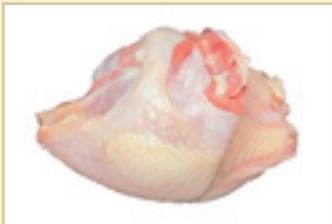
0612 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DES AILES



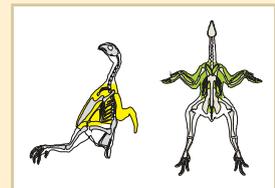
Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes» s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0611), en sectionnant les ailes entre la première et la deuxième articulation et laissant en place la première section. Les deuxième et troisième sections des ailes ainsi que la peau du cou sont enlevées. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et la première section des ailes attenantes.



0613 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DES AILES DÉSOSSÉE



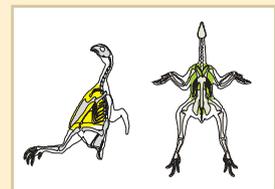
Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes désossée» s'obtient en désossant la première section des ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes (0612), par enlèvement de l'humérus. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes désossée, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et la chair de la première section des ailes désossée attenantes.



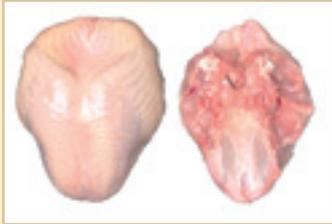
0614 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES



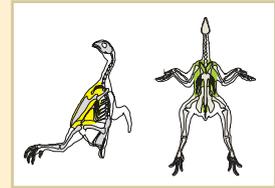
Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec poitrine et ailes (0611). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et les filets (pectoralis minor) attenants.



0615 POITRINE ENTIÈRE SANS DOS NI CÔTES, AVEC FILETS INTERNES



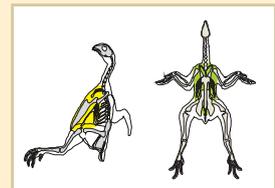
Une «poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets internes» s'obtient en enlevant les côtes et les ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0611). Les os (selon le cas) et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets, comprend la poitrine entière sans dos ni côtes ni ailes, avec les filets (pectoralis minor) attenants.



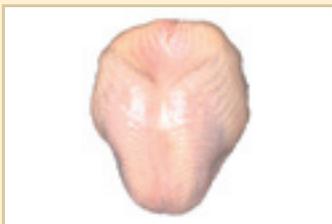
0616 POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE SANS DOS NI CÔTES NI FILETS INTERNES



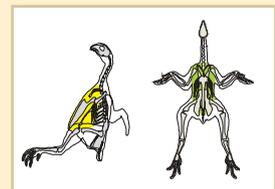
Une «poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets internes» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée et sans dos, avec côtes et ailes (0611). Les os, les filets (pectoralis minor) et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets constitue la totalité de la viande de poitrine désossée.



0617 POITRINE ENTIÈRE



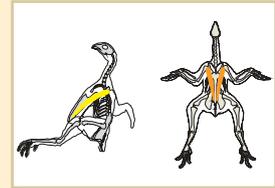
Une «poitrine entière» correspond aux filets de la poitrine avec os, y compris la fourchette et les côtes, avec la peau. Elle peut se présenter entière ou coupée en deux.



0618 FILET PAPILLON



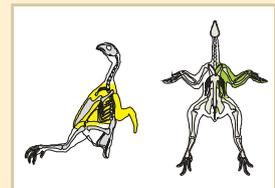
Un «filet papillon» ou double filet avec peau correspond aux deux filets entiers avec peau attenante.



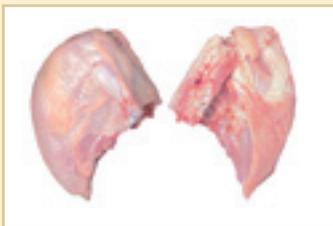
0701 DEMI-POITRINE NON DÉOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET AILE



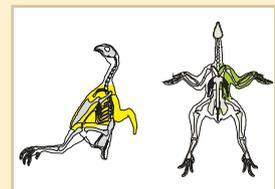
Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (0601) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile consiste en une moitié de poitrine entière avec le dos, les côtes, l'aile et le filet, les os restant en place.



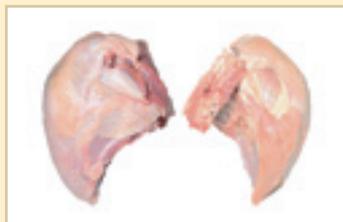
0702 DEMI-POITRINE NON DÉOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DE L'AILE



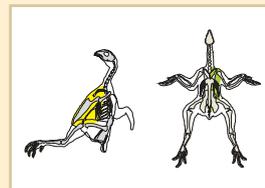
Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes (0602) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile consiste en une moitié de poitrine entière non désossée avec une partie du dos et les côtes et la première section de l'aile attenantes.



0703 DEMI-POITRINE NON DÉOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET PREMIÈRE SECTION DE L'AILE DÉOSSÉE



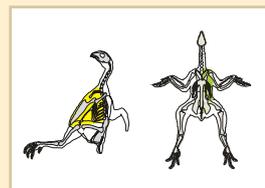
Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile désossée» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée (0603) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile désossée consiste en une moitié de poitrine entière avec dos, et les côtes et la chair de la première section de l'aile désossée sont attachées.



0704 DEMI-POITRINE NON DÉOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS ET CÔTES



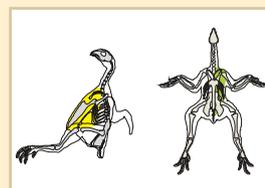
Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes» s'obtient en enlevant l'aile d'une moitié de poitrine non désossée avec dos, côtes et aile (0701). La demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes consiste en une moitié de poitrine entière avec le dos, les côtes et le filet, les os restant en place.



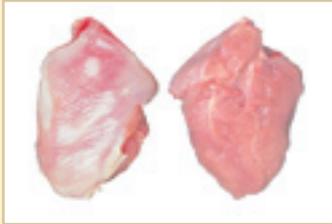
0705 DEMI-POITRINE NON DÉOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, SANS CÔTES



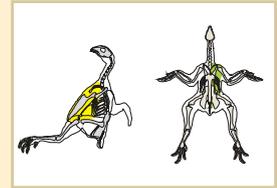
Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (0601) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. Les côtes et les ailes sont enlevées. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes, consiste en une moitié de poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes étant enlevées.



0711 DEMI-POITRINE DÉSOSSÉE SANS PARTIE DE DOS NI VIANDE DE CÔTES, AVEC FILET



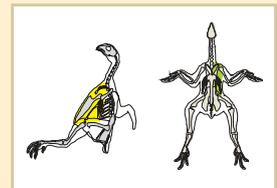
Une «demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes et les os. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet, consiste en une moitié de poitrine entière désossée sans dos ni viande de côtes, le filet restant en place.



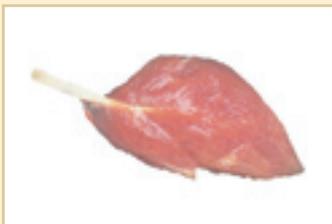
0712 DEMI-POITRINE DÉSOSSÉE SANS PARTIE DE DOS NI VIANDE DE CÔTES, NI FILET



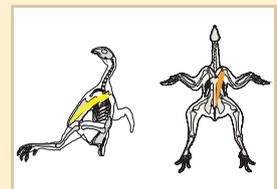
Une «demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (0611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes, les os et le filet. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet consiste en une moitié de poitrine entière sans dos ni viande de côtes ni filet.



0801 FILET AVEC TENDON ENTIER

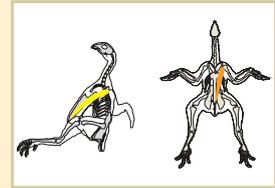
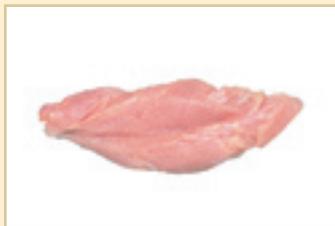


Un «filet avec tendon entier» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet consiste en un seul muscle entier, avec son tendon.

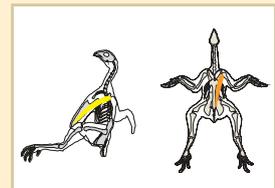
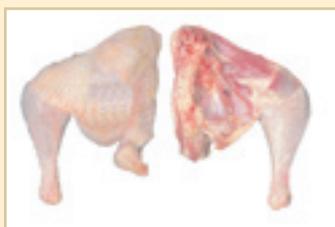


0802 FILET AVEC TENDON SECTIONNÉ

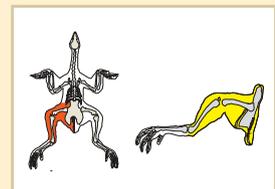
Un «filet avec tendon sectionné» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum et en enlevant la partie saillante du tendon. Le filet avec tendon sectionné consiste en un seul muscle entier.

**0803 FILET AVEC TENDON ENLEVÉ**

Un «filet avec tendon enlevé» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum et en enlevant le tendon. Le filet avec tendon enlevé consiste en un seul muscle entier.

**0901 QUART CUISSE**

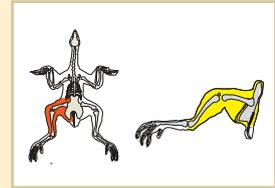
Un «quart cuisse» s'obtient en divisant une moitié postérieure (0401) par une coupe pratiquée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenante, la graisse abdominale et le croupion.



0902 QUART CUISSE SANS CROUPION



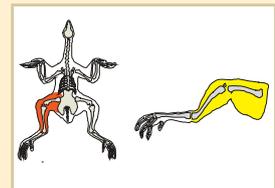
Un «quart cuisse sans croupion» s'obtient en divisant une moitié supérieure sans croupion (0402) par une coupe pratiquée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse sans croupion constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale.



1001 CUISSE ENTIÈRE



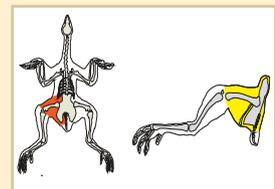
Une «cuisse entière» s'obtient en séparant une cuisse d'une moitié postérieure (0401), à hauteur de la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être enlevée. La cuisse entière comprend le haut de cuisse et le pilon.



1101 HAUT DE CUISSE NON PARÉ



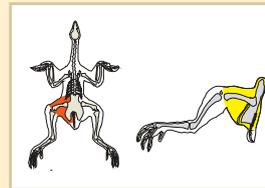
Un «haut de cuisse non paré» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (1001) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse non paré est constitué par le haut de cuisse et la graisse associée. La viande attenante à l'ilion (soit-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.



1102 HAUT DE CUISSE NON DÉOSSÉ AVEC PARTIE DE DOS



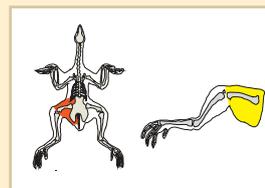
Un «haut de cuisse non désossé avec partie de dos» s'obtient en pratiquant sur un quart cuisse (0901) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse non désossé avec partie de dos est constitué par le haut de cuisse, la partie de dos attenante et la graisse associée. Le croupion et la viande attenante à l'ilion (sof-l'y-laisse) peuvent ou non être enlevés.



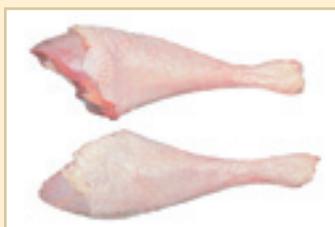
1103 HAUT DE CUISSE PARÉ



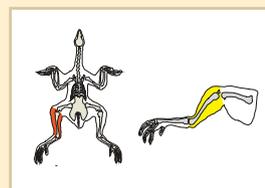
Un «haut de cuisse paré» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (1001) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et presque toute la graisse visible sont enlevés. Le haut de cuisse paré est constitué par le haut de cuisse. La viande attenante à l'ilion (sof-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.



1201 PILON NON DÉOSSÉ



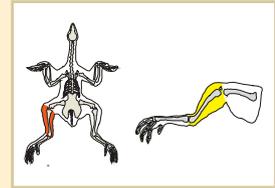
Un «pilon non désossé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (1001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon se termine par la rotule.



1203 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON PARTIELLEMENT ENLEVÉ



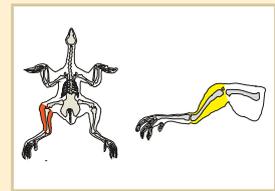
Un «pilon désossé avec tendon partiellement enlevé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (1001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse, les os et le tendon sont enlevés, ce dernier partiellement. Le pilon désossé avec tendon partiellement enlevé comprend la viande du pilon et une partie du tendon attaché.



1204 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON ENLEVÉ



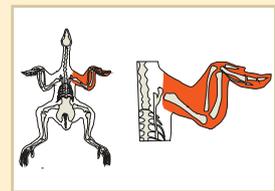
Un «pilon désossé avec tendon enlevé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (1001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse, les os et le tendon sont enlevés. Le pilon désossé avec tendon enlevé constitue la viande de pilon.



1301 AILE ENTIÈRE



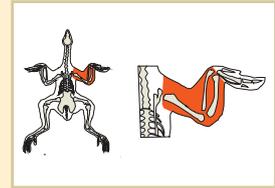
Une «aile entière» avec ou sans pointe s'obtient en sectionnant l'aile d'une volaille entière sans abats (0102) à hauteur de la jointure de l'humérus et de l'épine dorsale. L'aile entière comprend une première section (manchon), dans laquelle est logé l'humérus qui relie l'aile au corps, une deuxième section (aileron), dans laquelle sont logés l'ulna et le radius, et une troisième section (pointe), dans laquelle sont logés les métacarpiens et les phalanges. Cette dernière peut ou non être enlevée.



1302 PREMIÈRE ET DEUXIÈME SECTIONS D'AILE



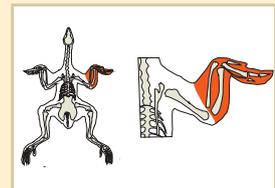
La partie «première et deuxième sections d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (1301) une coupe entre la deuxième et la troisième section. La troisième section (pointe) est enlevée. La partie première et deuxième sections d'aile se compose de la section dans laquelle est logé l'humérus, qui relie l'aile au corps (manchon), et de la section attenante contenant l'ulna et le radius (aileron).



1303 DEUXIÈME ET TROISIÈME SECTIONS D'AILE



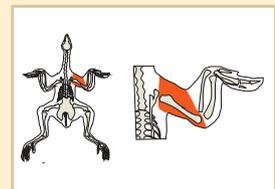
La partie «deuxième et troisième sections d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (1301) une coupe entre la première et la deuxième section. La première section (manchon) est enlevée. La partie deuxième et troisième sections d'aile se compose de la section dans laquelle sont logés l'ulna et le radius (aileron) et la section contenant les métacarpiens et les phalanges (pointe).



1304 PREMIÈRE SECTION D'AILE (MANCHON)



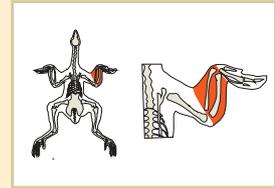
Une «première section d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (1301) une coupe entre la première et la deuxième section. La deuxième et la troisième section sont enlevées. La première section d'aile est constituée par la première section dans laquelle est logé l'humérus qui relie l'aile au corps.



1305 DEUXIÈME SECTION D'AILE (AILERON)



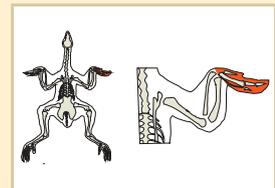
Une «deuxième section d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (1301) deux coupes, l'une entre la première et la deuxième section, et l'autre entre la deuxième et la troisième section. La première et la troisième section (manchon et pointe) sont enlevées. La deuxième section d'aile est constituée par la section dans laquelle sont logés l'ulna et le radius.



1306 TROISIÈME SECTION D'AILE (POINTE)



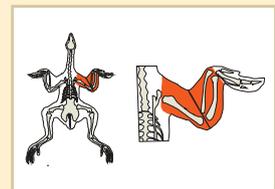
Une «troisième section d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (1301) une coupe entre la deuxième et la troisième section. La première et la deuxième section sont enlevées. La troisième section d'aile est constituée par la troisième section dans laquelle sont logés les métacarpiens et les phalanges.



1307 ASSORTIMENT DE PREMIÈRES ET DEUXIÈMES SECTIONS D'AILES

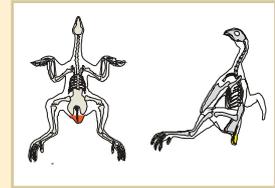


Un «assortiment de premières et deuxièmes sections d'ailes» s'obtient en pratiquant sur des ailes entières (1301) une coupe entre les deuxième et troisième sections. Les troisièmes sections (pointes) sont enlevées. L'articulation entre les première et deuxième sections est ensuite sectionnée pour séparer les première et deuxième sections. Le produit dénommé «assortiment de premières et deuxièmes sections d'ailes» se compose d'un nombre à peu près égal de premières et deuxièmes sections emballées ensemble.

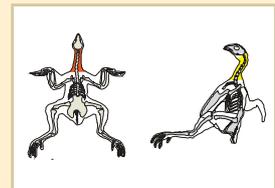
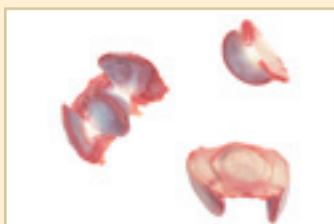


1501 CROUPION

Un «croupion sans glande uporygienne» s'obtient en découpant la carcasse à hauteur de l'articulation entre les vertèbres dorsales et les vertèbres coccygiennes (caudales). La carcasse et la glande uporygienne sont enlevées. Le croupion sans glande uporygienne se compose des vertèbres caudales avec la viande et la peau attenantes.

**1601 COU**

La partie «cou» s'obtient en séparant le cou de la carcasse par une coupe pratiquée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou est constitué par les vertèbres cervicales avec la viande et la peau attenantes.

**1901 GÉSIIERS PRÉPARÉS**

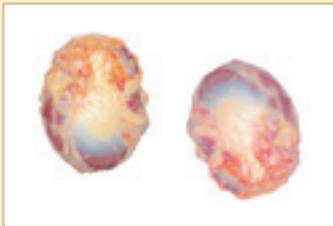
Le «gésier préparé» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Il est coupé à la main, débarrassé de sa paroi interne et vidé de son contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier préparé à la main et coupé en papillon se compose d'un morceau de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.

1902 GÉSIIERS, COUPE EN PAPILLON



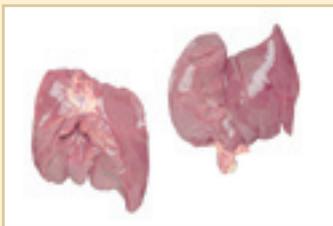
Le «gésier coupé en papillon» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Il est coupé mécaniquement, débarrassé de sa paroi interne et vidé de son contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier préparé mécaniquement et coupé en papillon se compose d'un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.

1903 GÉSIIERS PARTIELLEMENT PRÉPARÉS



Le «gésier partiellement préparé» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Des parties de la paroi interne et de son contenu, la graisse et les autres organes adhérents peuvent être conservés dans le gésier ou lui être joints séparément. Le gésier partiellement préparé se compose d'un muscle ou de morceaux de la partie musculaire large du canal digestif, de forme irrégulière.

2001 FOIES



Le «foie» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.

2101 CŒURS, SANS «COIFFE»



Le «cœur sans coiffe» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse 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.

2102 CŒURS, AVEC «COIFFE»



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

2201 TESTICULES



Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ces parties en forme de haricot recouvertes d'une membrane sont les organes reproducteurs du dindon.

2301 PEAU DE POITRINE



La «peau de poitrine» est la couche externe de tissu qui entoure la zone de poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La peau du cou est enlevée.

2302 PEAU DE HAUT DE CUISSE/CUISSE



La «peau de haut de cuisse/cuisse» est la couche externe de tissu qui entoure la zone du haut de cuisse ou de la cuisse dans une carcasse, la moitié postérieure ou la cuisse.

2303 PEAU DE CORPS



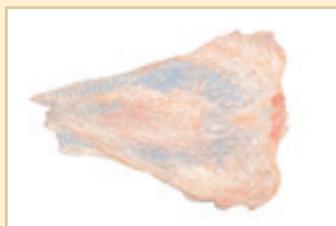
La «peau de corps» est la couche externe de tissu qui entoure la totalité de la carcasse, à l'exclusion de la zone du cou.

2304 PEAU DE POITRINE («PATTERN»)



La «peau de poitrine («pattern»)» est la couche externe de tissu qui entoure la zone de poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La peau du cou est enlevée.

2305 PEAU DE POITRINE («PATTERN») DÉGRAISSÉE



La «peau de poitrine («pattern») dégraissée» est la couche externe de tissu qui entoure la zone de poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La quasi-totalité de la graisse visible est enlevée. La peau du cou est enlevée.

2306 PEAU DU COU



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

2401 GRAISSE ABDOMINALE



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

4001 COMBINAISON DE DEUX PRODUITS

Image non applicable

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

4002 COMBINAISON DE TROIS PRODUITS

Image non applicable

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) de dinde qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d'expédition.

4003 COMBINAISON DE QUATRE PRODUITS

Image non applicable

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

6001 PARURES DE VIANDE BLANCHE DE DINDE



«Les parures de viande blanche de dinde» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande blanche (poitrine, ailes, filet et/ou viande d'omoplate) qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de viande blanche de dinde sont des morceaux de viande blanche de dinde exempts d'os et de taille inégale.

6002 PARURES DE POITRINE



Les «parures de poitrine» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de poitrine qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de poitrine sont des morceaux de viande de poitrine exempts d'os et de taille inégale.

6003 PARURES D'AILE



Les «parures d'aile» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande d'aile qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures d'aile sont des morceaux de viande d'aile exempts d'os et de taille inégale.

6004 PARURES DE VIANDE ROUGE DE DINDE



Les «parures de viande rouge de dinde» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande rouge (cuisses, hauts de cuisse et/ou pilons) qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de viande rouge de dinde sont des morceaux de viande rouge exempts d'os et de taille inégale.

6005 PARURES DE HAUT DE CUISSE



Les «parures de haut de cuisse» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de haut de cuisse qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de haut de cuisse sont des morceaux de viande de haut de cuisse exempts d'os et de taille inégale.

6006 PARURES DE PILON



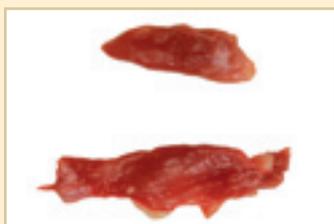
Les «parures de pilon» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de pilon qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de pilon sont des morceaux de viande de pilon exempts d'os et de taille inégale.

6011 VIANDE D'OMOPLATE



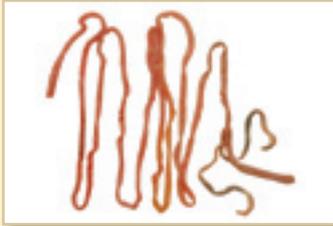
La «viande d'omoplate» s'obtient en enlevant la viande attenante à l'omoplate. Il s'agit d'une viande blanche exempte d'os et de cartilage dur.

6012 SOT-L'Y-LAISSE



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

6015 INTESTINS (BOYAUX)



Les «intestins» s'obtiennent en enlevant le tube digestif de la carcasse. Ils constituent la partie du canal alimentaire qui va de l'estomac à l'anus, et interviennent dans la digestion, l'absorption des aliments et l'élimination des déchets.

6021 TENDONS



Le «tendon» est un tissu élastique en forme de ruban logé entre la poitrine et le filet. De petits morceaux de viande peuvent y être attachés.

ANNEXE I

SYSTÈME DE CODIFICATION

1. Objet du système GS1

Le système GS1 est largement utilisé sur le plan international pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierce partie de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par GS1 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 dans le monde entier.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application des normes GS1 accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numéros d'identification GS1 peuvent être représentés par des supports de données (codes-barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les opérations commerciales l'exigent.

Les normes GS1 peuvent être utilisées dans l'échange de données informatisé (EDI) et le système de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour échanger par voie électronique des messages concernant l'achat et le détail de l'expédition des lots de produits. Ils utilisent le GDSN pour synchroniser les informations relatives aux articles et à leurs partenaires dans leurs propres systèmes d'information. Cette synchronisation permet l'identification et la classification uniformes des produits au niveau mondial, sans lesquelles il ne peut y avoir de commerce électronique mondial performant.

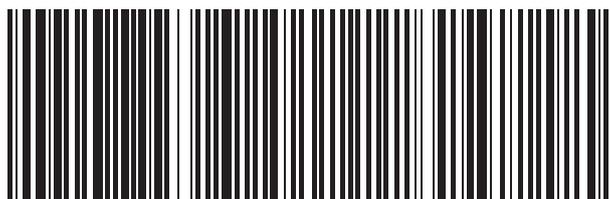
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1

Le système GS1 utilise un code d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et le format des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui a émis le code à l'origine.

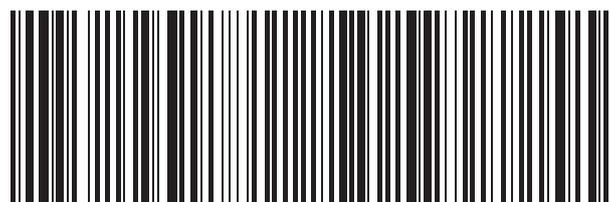
Le code CEE-ONU correspondant aux spécifications de l'acheteur, défini dans la section 4.1, a reçu le code GS1 d'identification de la demande (7002) qui doit être associé au GTIN (Global Trade Item Number – Numéro d'article commercial international) et représenté sous forme de code-barres GS1-128. De la sorte, les informations correspondant au code CEE-ONU seront incorporées dans le code-barres GS1-128 sur les conteneurs d'expédition avec d'autres informations relatives aux produits (voir les exemples 1 et 2).

Il est également proposé que les fournisseurs utilisent les définitions des découpes de viande de la CEE-ONU comme attribut de la Classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des découpes de viande de la CEE-ONU pour spécifier à un niveau mondial la découpe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été définie par le fournisseur, tous les acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE-ONU de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir exemple 3).

Exemple 1:



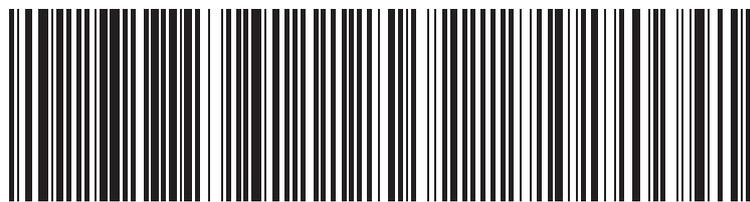
(01)91234567890121(3102)000076(15)990801



(7002)44932211340000145100(10)000831

- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (15) Date limite de consommation
- (7002) Code de la norme CEE-ONU
- (10) Numéro du lot

Exemple 2:



(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (13) Date d'abattage/de conditionnement
- (21) Numéro de série

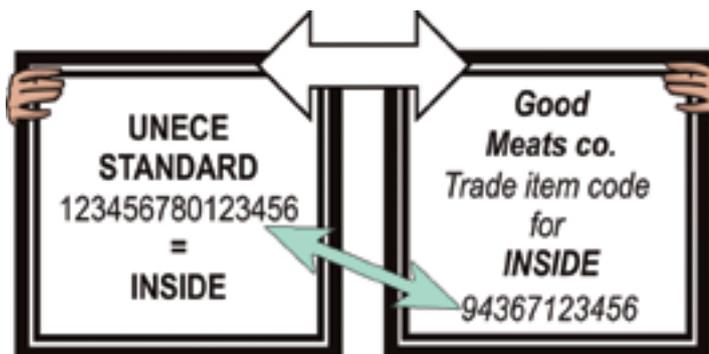
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (messages EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

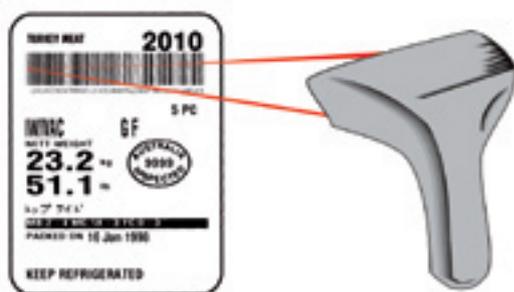


(1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système du codage.

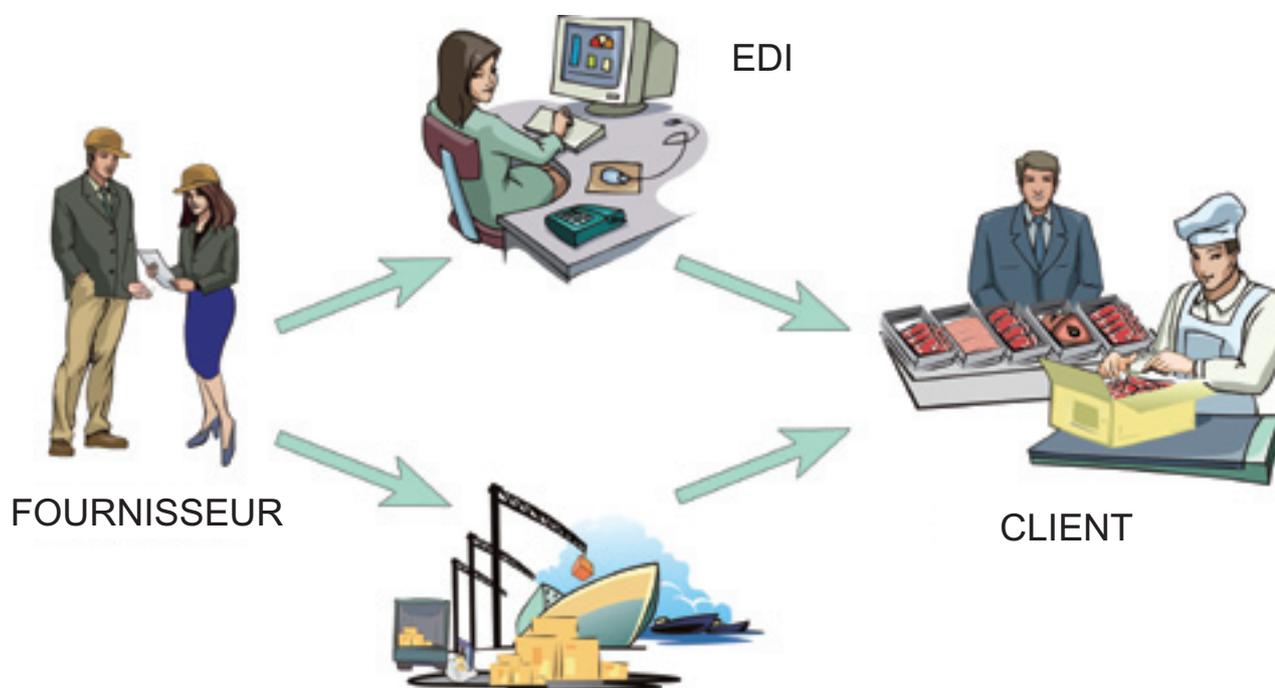
(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).



(3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.



- (4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres GS1-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

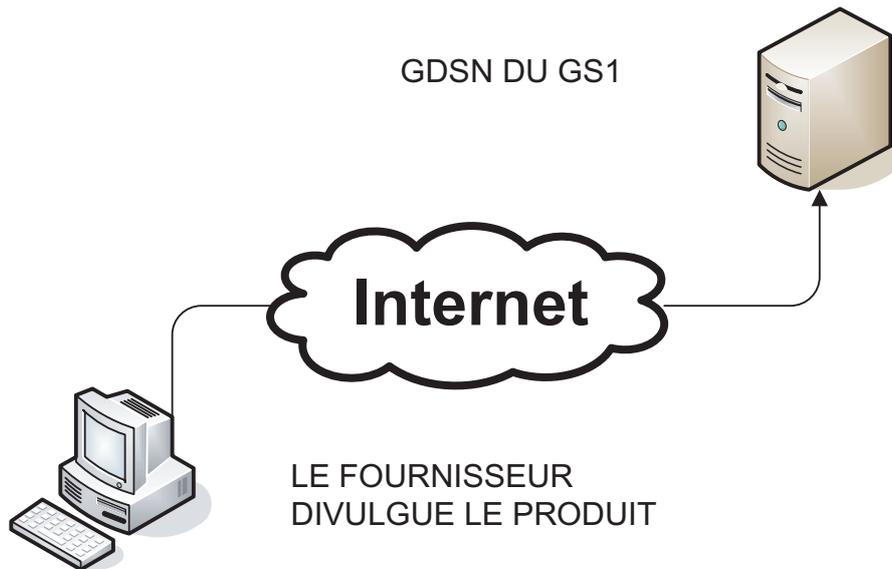


- (5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI).

Exemple 3:

4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN

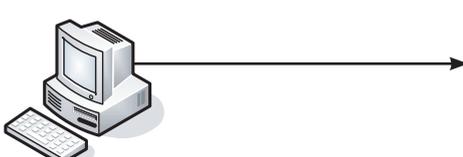
- 1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE-ONU pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



- 2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE-ONU et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



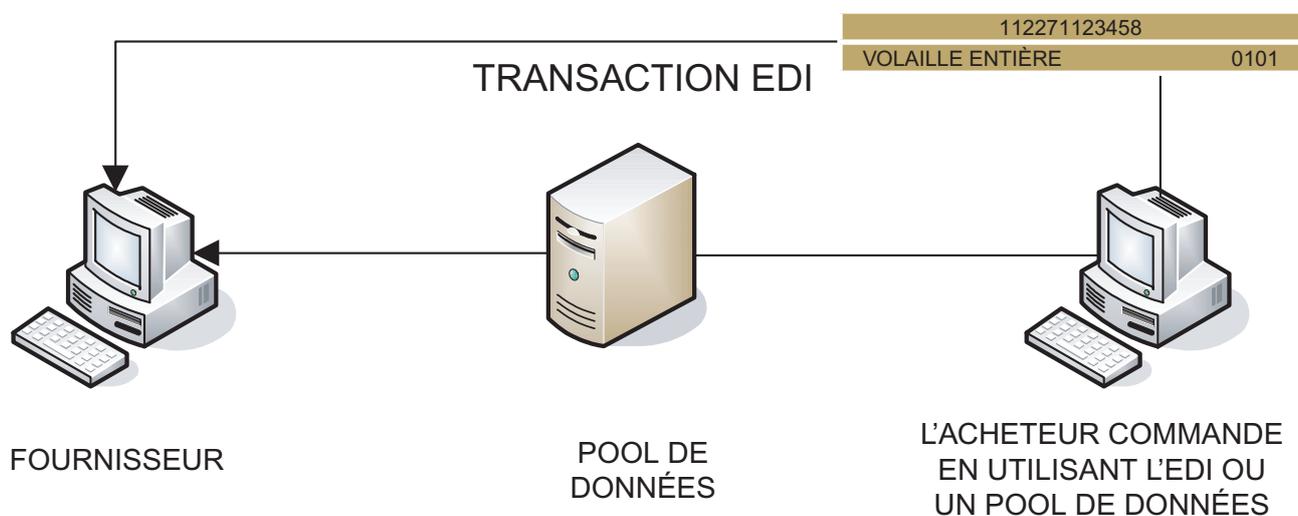
- 3) Les acheteurs utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande selon la CEE dans leur système d'information pour identifier au moyen du GTIN les produits qu'ils veulent commander.



| GTIN | RENSEIGNEMENTS SUR LE PRODUIT | |
|--------------|-------------------------------|------|
| 112271123456 | MOITIÉ POSTÉRIEURE | 0401 |
| 112271123457 | QUART CUISSE | 0901 |
| 998871123001 | HAUT DE CUISSE PARÉ | 1103 |
| 998871123017 | VOLAILLE ENTIÈRE | 0101 |
| 998871123560 | POITRINE ENTIÈRE | 0617 |
| 776671678444 | POITRINE ENTIÈRE | 0617 |
| 112271123458 | VOLAILLE ENTIÈRE | 0101 |
| 998871123334 | MOITIÉ POSTÉRIEURE | 0401 |
| 776671678427 | VOLAILLE ENTIÈRE | 0101 |

LES ACHETEURS IDENTIFIENT
LE PRODUIT AU MOYEN
DES RENSEIGNEMENTS FIGURANT
DANS LEUR SYSTÈME

- 4) Les acheteurs utilisent le GTIN du produit et les renseignements associés pour commander le produit auprès du fournisseur en utilisant des pools de données compatibles avec l'EDI ou le GDSN.



ANNEXE II

ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU)

Division du commerce et du bois
Groupe des normes agricoles
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10
SUISSE
Tél.: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
Courriel: agristandards@unece.org
www.unece.org/trade/agr

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Poultry Programs
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0259
ÉTATS UNIS
Tél.: +1 202 690 3148
Fax: +1 202 690 0941
Courriel: David.Bowden@usda.gov
www.ams.usda.gov

AUS-MEAT Ltd

Unit 1 / 333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
AUSTRALIE
Tel: +61 7 3361 9200
Fax: +61 7 3361 9222
Courriel : ausmeat@ausmeat.com.au
www.ausmeat.com.au

Institut national russe de recherche pour l'aviculture

VNII Ptitsepererabatyvayuschei Promychnosti
P/o Rzhavki
141552, district de Solnechnogorsk
Région de Moscou,
RUSSIE
Tél.: +7 (495) 944 6403
Fax: +7 (495) 944 6352
Courriel: vniipp@orc.ru

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
B-1050 Bruxelles
BELGIQUE
Tél.: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
www.gs1.org/contact/