



Conseil économique et social

Distr. générale
23 juillet 2014
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-troisième session

Genève, 29 et 30 septembre 2014

Point 4) de l'ordre du jour provisoire

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Le texte qui suit, basé sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2013/8, a été établi par le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) afin que la Section spécialisée l'examine*.

* Le présent document a été soumis à la date susmentionnée pour inclure les informations supplémentaires fournies par les États membres contributeurs.

GE.14-09369 (F) 180914 190914



* 1 4 0 9 3 6 9 *

Merci de recycler



Projet de norme pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou sont en cours d'élaboration, et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir le chapitre 4).

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

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code de l'espèce (champ 1)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de porc	30
Viande de cervidés	20
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

1.2 Portée

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

Prêts à cuire:

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

Prêts à consommer:

- Entièrement cuits¹ – cuisson à cœur par traitement thermique;
- Autres procédés¹ (par exemple, fumage, saumure, salaison, marinade).

La norme offre à l’acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

Pour commercialiser les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer sur le marché international, il est nécessaire d’appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l’objet d’autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d’autres accords, normes et codes d’usage internationaux dont l’objectif est de maintenir la qualité après expédition, et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l’hygiène alimentaire et de l’étiquetage, et sur d’autres questions qui n’entrent pas dans son champ d’application.

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

1.3 Définitions

- **Cuisson:** Méthode de cuisson des aliments recourant à une utilisation prolongée de la chaleur sèche obtenue par convection plutôt que par rayonnement thermique, le plus souvent dans un four, mais aussi dans des braises ou sur des pierres chaudes;
- **Pâte à frire:** Préparation semi-liquide composée d’une ou plusieurs céréales utilisée pour cuisiner différents aliments. De nombreuses pâtes résultent d’une combinaison de farines sèches avec certains liquides comme l’eau, le lait ou des œufs; elles peuvent également être obtenues en faisant tremper des céréales dans de l’eau puis

¹ Pour satisfaire aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire.

en les moulant encore humides. On y incorpore souvent un agent de levage comme de la levure chimique afin de l'aérer et de la faire gonfler lors de la cuisson, quand la préparation n'est pas naturellement fermentée à cette fin, notamment pour renforcer son goût;

- **Panure**: Enrobage alimentaire à base de céréales sèches, réalisée à partir de miettes de pain ou de chapelure assaisonnée. Le verbe «paner» désigne l'action consistant à enrober un aliment d'une chapelure;
- **Liant**: Substance visant à rendre un mélange homogène au cours de la transformation afin de donner plus de cohérence structurelle au produit carné;
- **Enveloppe**: Emballage ou membranes en contact direct avec la préparation à base de viande ou le produit carné soumis au processus de production technique;
- **Saumure**: Préparation servant à cuisiner les produits à base de viande de volaille composée en grande partie, mais pas uniquement, de sel, d'épices, d'herbes, d'oignon et d'extraits de viande dans un bouillon liquide. En utilisant de façon répétée la saumure, on obtient la «vieille saumure» destinée à donner un goût et une odeur unique aux produits;
- **Déshydratation**: Méthode de conservation des aliments qui consiste à leur faire perdre leur eau;
- **Farce (fourrage)**: Substance ou mélange comestible utilisé pour remplir la cavité d'un autre produit alimentaire;
- **Friture**: Procédé culinaire destiné à cuire un aliment dans de la graisse ou de l'huile; désigne également l'aliment cuit de cette façon;
- **Herbes aromatiques**: Toute plante utilisée pour aromatiser; termes utilisés en référence aux parties feuillues et vertes (fraîches ou sèches) des végétaux;
- **Marinade**: Procédé consistant à faire tremper des aliments dans un liquide assaisonné, souvent acide, avant de le cuisiner. Ce liquide, appelé «marinade», peut être composé d'ingrédients soit acides, soit enzymatiques, auxquels viennent souvent s'ajouter des huiles, des herbes et des épices destinées à donner plus de goût à l'aliment. On l'utilise généralement pour relever les aliments et pour attendrir des pièces de viande dures;
- **Viande séparée mécaniquement** ou **viande désossée mécaniquement**: Matière pâteuse composée de viande produite en exerçant une forte pression sur la volaille pour la faire passer à travers un tamis ou un dispositif similaire afin de séparer les os des fibres de viande comestibles;
- **Galette**: Morceau aplati de viande hachée ou reconstituée, généralement de forme arrondie. Il est redonné une forme à la viande avant de la cuire, le cas échéant, et de la servir.
- **Préfarinage**: Étape préalable à l'enrobage qui contribue à constituer le substrat de l'enrobage proprement dit.
- **Rôtissage**: Méthode de cuisson consistant à exposer des aliments à une source de chaleur sèche à l'air libre, dans un four ou à toute autre source de chaleur. Utilisant la chaleur diffusée de façon indirecte (comme dans un four), elle convient pour une cuisson lente de grosses pièces de viande;
- **Épices**: Graines, fruits, racines, écorces ou substances végétales séchés utilisés avant tout pour aromatiser, colorer ou conserver les aliments;
- **Fumage**: Technique consistant à aromatiser, à cuire ou à conserver des aliments en les exposant à la fumée dégagée par la combustion directe ou un feu couvant de

matières végétales. Il existe différents types de fumage: fumage à froid, fumage à chaud, fumage au gril ou au four;

- **Traitement thermique:** Ce traitement utilise la chaleur, généralement à des températures permettant d'obtenir le résultat souhaité, comme le chauffage jusqu'au degré de finition nécessaire;
- **Légumes:** Généralement des plantes herbacées (comme le chou, les haricots ou les pommes de terre) cultivées pour leur partie comestible.

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

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

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

1.4 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 aux clauses des contrats, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies d'un certain nombre de produits à base de viande de volaille, y compris de préparations prêtes à cuire et de produits prêts à consommer, afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.5 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté la Norme pour les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer, à sa soixante-dixième session, en novembre 2014.

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

- Exempte de toute matière et d'odeurs étrangères (par exemple, verre, caoutchouc, plastique, métal²);
- Exempte de contamination fécale;
- Exempte de caillots de sang;
- Exempte de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons³;
- Pratiquement exempte de plumes et d'hématomes⁴;
- Exempte de brûlures de congélation⁵;
- Exempte de décoloration³;
- Conforme à la réglementation sur les résidus chimiques du pays importateur.

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer (voir le chapitre 4). Le code CEE-ONU pour l'emballage fait l'objet du paragraphe 3.9.

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 les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer (champ 1), tel qu'il est défini au paragraphe 1.1, est 70, 71, 72 ou 73.

² Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

³ Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

⁴ Cela n'est autorisé que si le vendeur l'indique et dans la mesure où la législation nationale et la qualité choisie le permettent.

⁵ 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

3.3.1 Code produit/partie

Le code de produit à quatre chiffres (champ 2) est défini au chapitre 5.

[3.3.2 Os]

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

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

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

[3.4 Refroidissement]

Les produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer peuvent être présentés réfrigérés, réfrigérés avec de la glace dans le contenant, réfrigérés avec de la neige carbonique dans le contenant, légèrement congelés, congelés, surgelés, surgelés individuellement (rapidement⁶) sans givrage («ice glazing») ou surgelés individuellement (rapidement⁵) avec givrage. Toutes les catégories ne sont pas utilisables dans toutes les régions. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Il incombe à l'opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer aux produits, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4,0 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2,0 °C et +4,0 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique).
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO ₂) ⁵	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2,0 °C et +4,0 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO ₂).
4	Viande réfrigérée à très basse température ⁷	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12,0 °C et -2,0 °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 ⁸) 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.

⁶ La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

⁷ Cette méthode de refroidissement devrait être utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

⁸ Les délais et les températures pour la surgélation individuelle (rapide) doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays importateur. Exemple: selon la législation européenne (voir Directive 89/108/CEE), la température requise doit être atteinte à un rythme minimum de 5 mm/h.

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
8	Viande surgelée (rapidement ⁷) individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. La méthodologie utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette.
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

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

En fonction des exigences de l'acheteur, l'ensemble des éléments figurant dans les tableaux 3.5.2 à 3.5.7 devra être négocié avant l'acquisition des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer.

[3.5.2 Catégories des produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer

<i>Code de la catégorie de poulet (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes poulets	Âgés de moins de 28 jours
2	Jeunes poulets	Âgés de moins de 84 jours; la pointe du sternum est souple (non ossifiée).
3	Coqs	Âgés de moins de 84 jours; la pointe du sternum est moins souple (partiellement ossifiée) que celle des jeunes poulets.
4	Chapons 1	Poulets mâles âgés de moins de 120 jours, castrés chirurgicalement
5	Chapons 2	Poulets mâles âgés de plus de 140 jours, castrés chirurgicalement*

<i>Code de la catégorie de poulet (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
6	Poules pondeuses	Poules de races pondeuses; le sternum est complètement ossifié.
7	Poules reproductrices et coqs	Femelles et mâles; le sternum est complètement ossifié.
8	Code non utilisé	
9	Autres	

* Dans l'Union européenne, l'âge des chapons au moment de la castration et de l'abattage est spécifié dans le Règlement CE n° 543/2008 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille.

[3.5.3 Méthodes de production]

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie⁹</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Méthode classique	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes.
2	Élevage en libre parcours 1	Les poulets qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée en milieu fermé ou ouvert et disposent le jour d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Âge minimal d'abattage: 56 jours
3	Élevage en libre parcours 2	Les poulets qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée en milieu fermé ou ouvert et disposent le jour d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Âge minimal d'abattage: 81 jours
4	Élevage en libre parcours 3	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes et qui disposent d'un accès vers l'extérieur.
5	Élevage en pâturage	Les poulets sont élevés en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe.

⁹ Dans l'Union européenne, l'âge des chapons et les modes d'élevage sont indiqués dans le Règlement CE n° 543/2008, sauf dans le cas de l'agriculture biologique (CE n° 834/2007) (disponible à l'adresse suivante: eur-lex.europa.eu).

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie⁹</i>	<i>Description</i>
6	Élevage biologique ¹⁰	Méthodes de production en conformité avec la législation du pays importateur concernant la production biologique
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

[3.5.4 Type d'alimentation]

L'acheteur peut spécifier un type 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 type d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du type d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
00	Non spécifiée
01	Alimentation 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

¹⁰ Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «système d'alimentation».

<i>Code du type d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Peut être utilisé pour décrire tout autre type d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

AC	Activateurs de croissance
FP	Farine de poisson
OGM	Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
POA	Produits d'origine animale

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

[3.5.5 Mode d'abattage]

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

[3.5.6 Système de refroidissement]

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

Les systèmes de refroidissement indiqués ci-après peuvent entraîner une augmentation de poids due à une absorption d'eau techniquement inévitable. La description du produit/l'étiquette doit indiquer le pourcentage d'eau contenue dans le produit si ce pourcentage est supérieur à la limite technique spécifiée dans la législation du pays importateur. En l'absence d'une telle législation, cette valeur limite doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Les méthodes utilisées pour déterminer la teneur en eau doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur¹¹.

¹¹ Les méthodes à appliquer sont indiquées dans l'article 9 du Règlement CEE 1538/91 (version consolidée, disponible à l'adresse suivante: eur-lex.europa.eu).

<i>Code du système de refroidissement (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Refroidissement par immersion (sans additifs)	Le produit est refroidi par passage à contre-courant dans de l'eau froide.
2	Refroidissement par immersion (avec additifs)	Le produit est refroidi par passage à contre-courant dans de l'eau froide contenant des agents antimicrobiens.
3	Refroidissement à l'air (sans additifs)	Le produit est refroidi à l'air froid.
4	Refroidissement à l'air (avec additifs)	Le produit est refroidi à l'air froid contenant des agents antimicrobiens.
5	Refroidissement par aspersion ventilée (sans additifs)	Le produit est refroidi à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau.
6	Refroidissement par aspersion ventilée (avec additifs)	Le produit est refroidi à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau.
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système de refroidissement ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

[3.5.7 Traitement antimicrobien]

Sauf indication contraire du pays importateur, 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 dans le pays importateur.

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

3.5.8 Ingrédients supplémentaires

Un acheteur peut demander que soient ajoutés aux préparations prêtes à cuire et aux produits prêts à consommer des produits particuliers, des ingrédients alimentaires et des farces, pour autant qu'ils respectent la législation du pays importateur et qu'ils fassent l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Codes des ingrédients supplémentaires</i>	<i>Catégorie/description</i>
00	Code non utilisé
01	Sans ingrédient alimentaire supplémentaire
02	Aliment(s) supplémentaire(s)
03-09	Codes non utilisés
10	Ingrédients alimentaires
11-19	Codes non utilisés
20	Farces ou fourrages
21-29	Codes non utilisés
30	Aliment(s) supplémentaire(s), ingrédient(s) alimentaire(s), farce(s), fourrage(s)
31-39	Codes non utilisés
40	Aliment(s) supplémentaire(s), ingrédients alimentaires
41-49	Codes non utilisés
50	Aliment(s) supplémentaire(s), farce(s), fourrage(s)
51-99	Codes non utilisés

3.5.9 Type de produit à base de viande

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

<i>Codes des types de viande</i>	<i>Catégorie/description</i>
00	Code non utilisé
01	Carcasse entière
02	Parties de muscle entier
03	Découpes de muscle entier
04	Viande hachée ou reconstituée
05-09	Codes non utilisés

3.5.10 Préparations à base de viande

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

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

3.5.11 Traitement thermique

Un acheteur peut préciser le type ou la combinaison de traitement(s) thermique(s) à appliquer au produit.

<i>Codes des traitements thermiques</i>	<i>Catégorie/description</i>
	Codes non utilisés
01	Cuisson
02-09	Codes non utilisés
10	Saumure
11-19	Codes non utilisés
20	Salaison
21-29	Codes non utilisés
30	Friture
31-39	Codes non utilisés
40	Rôtissage
41-49	Codes non utilisés
50	Fumage
51-99	Codes non utilisés

3.6 Niveau de qualité

[3.6.1 Définition des codes]

Le niveau de qualité des ... peut être spécifié comme suit:

<i>Code de la qualité (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Le produit satisfait aux conditions minimales énoncées au chapitre 2.
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de première qualité ¹² .
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité ¹¹ .
3-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre niveau ou système de qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

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

- 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));
- Recommandations relatives à la cuisson;
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage, conformément aux prescriptions du pays importateur.

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).

¹² 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.

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée au conditionnement intervenu dans le même pays. Si le produit frais provient d'autres pays, ceux-ci doivent être précisés;
- Date de traitement/d'emballage;
- Qualité/classement;
- Prêt à cuire ou prêt à consommer.

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. Le nom d'un organisme de certification habilité et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

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

<i>Code du contrôle de conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'animal/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification de l'animal/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de l'animal/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 découpes (réfrigérées ou congelées) de poulet et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html).

[3.9.1 Poids de la pièce]

Le terme «pièce» s'entend ...

Le poids peut également être indiqué sous la forme d'une fourchette de poids. La définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

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

[3.9.2 Emballage primaire]

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

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

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

3.9.3 Étiquetage pour le consommateur

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

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

3.9.4 Poids du colis primaire

Le poids du contenu du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 3.9.1. Il peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

[3.9.5 Emballage secondaire]

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

<i>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Boîte, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce

<i>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
2	Boîte, doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé dont les parois intérieures sont doublées d'un sachet formé d'un film plastique. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
3	Boîte, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de paraffine aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
4	Contenant consigné	Contenant ou «fourre-tout» en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison
5	Récipient de vrac, non consigné	Grand contenant en carton ondulé qui n'est pas récupéré par le fabricant après la livraison, qui peut être ou non imprégné de paraffine ou doublé d'un sachet en film plastique
6	Récipient de vrac, consigné	Grand contenant en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

[3.9.6 Poids du colis secondaire]

Le poids du colis secondaire est indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres dont une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.9.1.

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

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

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

<i>Champ</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
P1	Poids de la pièce	3.9.1	0-9
P2	Emballage primaire	3.9.2	00-99

<i>Champ</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
P3	Étiquetage de l'emballage primaire pour le consommateur	3.9.3	0-9
P4	Poids du colis primaire	3.9.4	0-9
P5	Emballage secondaire	3.9.5	0-9
P6	Poids du colis secondaire	3.9.6	00000-99999

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

[4.1 Définition du code de traçabilité]

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

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	5	0000-9999
3	Refroidissement	3.4	0-9
4	Catégories	3.5.2	0-9
5	Méthodes de production	3.5.3	0-9
6	Type d'alimentation	3.5.4	00-99
7	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
8	Système de refroidissement	3.5.6	0-9
9	Traitement antimicrobien	3.5.7	0-9
10	Ingrédients supplémentaires	3.5.8	00-99
11	Type de viande	3.5.9	0-9
12	Préparations à base de viande	3.5.10	0-9
13	Traitement thermique	3.5.11	00-99
14	Niveau de qualité	3.6	0-9
15	Champ non utilisé	-	0-9
16	Champ non utilisé	-	0-9
17	Contrôle de conformité	3.8	0-9

4.2 Exemple de code de traçabilité spécifié par l'acheteur

L'exemple suivant décrit un ... 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 ci-après pour le produit à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer:

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristique</i>	<i>Valeur</i>
1	Espèce	Poulet	70
2	Produit/partie	Volaille entière	0101
3a	Os	Avec os	1
3b	Peau	Avec peau, peau de couleur jaunâtre	3
4	Refroidissement	Surgelé	6
5	Catégorie	Jeune poulet	2
6	Méthodes de production	Élevage biologique	6
7	Type d'alimentation	Exempt de farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Refroidissement	Refroidi à l'air, sans additifs	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Niveau de qualité	Niveau de qualité 1	1
12	Champ non utilisé	-	0
13	Champ non utilisé	-	0
14	Contrôle de conformité	Qualité et désignation commerciale	4

5. «Produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer», habituellement commercialisés

5.1 Liste multilingue des produits

<i>Produit</i>	<i>Anglais</i>	<i>Page</i>	<i>Français</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>

5.2 «Produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer», habituellement commercialisés

Note: C'est à l'acheteur qu'il appartient de choisir les aromatisants et les épices.



Croquette (nugget)

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



Galette de poulet panée

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

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



Filet de poitrine de poulet pané

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

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



Parties d'ailes de poulet panées

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

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os et panure, assaisonnées avec des épices, cuites dans un four classique, congelées.



Parties d'ailes de poulet glacées

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

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuites dans un four classique, congelées.



Aiguillettes de poulet grillé

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

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Aiguillettes de poulet, sans additifs ni conservateurs, sans os, avec ou sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, rôties, cuites à la vapeur puis congelées.



Filets de poitrine de poulet grillés

Un «filet de poitrine de poulet grillé» se compose d'une poitrine de poulet désossé avec ou sans viande de côtes, qui est mélangée avec des épices et d'autres ingrédients et cuits sur un grill et/ou sur un barbecue.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Filets de poitrine de poulet, sans additifs ni conservateurs, tirés d'un poulet désossé, assaisonnés avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec aiguillettes grillées, rôtis ou non, congelés.



Carcasse et parties de poulet découpé

Une «carcasse et parties de poulet découpé» comprend un poulet entier ou des parties de poulet qui ont été mélangés avec des épices et d'autres ingrédients, et cuits au four, rôtis, grillés ou cuits à la vapeur.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de poulet découpé, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de poulet découpé, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, panées, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Carcasse entière de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuite dans un four classique, congelée;
 - Carcasse entière de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), rôtie, congelée.

*Carcasse et parties de dinde découpée*

Une «carcasse et parties de dinde découpée» comprend une dinde entière ou des parties de dinde qui ont été mélangées avec des épices et d'autres ingrédients, et cuites au four, rôties, grillées ou cuites à la vapeur, farcies ou non.

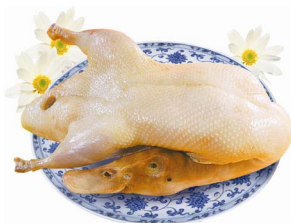
- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de dinde découpée, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de dinde découpée, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, panées, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Carcasse entière de dinde, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuite dans un four classique, congelée;
 - Carcasse de dinde entière, sans additifs ni conservateurs, avec os, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), rôtie, congelée.



Carcasse et parties d'oie découpée

Une «carcasse et parties d'oie découpée» comprend une oie entière ou des parties d'oie qui ont été mélangées avec des épices et d'autres ingrédients, et cuites au four, rôties, grillées, salées et fumées ou cuites à la vapeur, farcies ou non.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) d'oie découpée, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Les hamburgers d'oie se composent de chutes de poitrine d'oie désossée avec de la viande de côtes et/ou une autre viande d'oie hachée ou reconstituée, avec ou sans peau, mélangée à des épices et à d'autres ingrédients, panée et/ou enrobée de pâte à frire, elle est frite ou cuite au four, et congelée.
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) d'oie découpée, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, panées, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
 - Carcasse entière d'oie, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage) cuite dans un four classique, congelée;
 - Carcasse entière d'oie, sans additifs ni conservateurs, avec os, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), rôtie, congelée.



Carcasse et parties de canard découpé

Une «carcasse et parties de canard découpé» comprend un canard entier ou des parties de canard qui ont été mélangés avec des épices ou d'autres ingrédients, et cuits au four, rôtis, grillés, salés et fumés ou cuits à la vapeur, farcis ou non.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de canard découpé, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;

- Carcasse ou parties mélangées (pilon, cuisse, fémur) de canard découpé, sans additifs ni conservateurs, désossées ou avec os, panées, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, cuites dans un four classique, congelées;
- Carcasse entière de canard, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuite dans un four classique, réfrigérée ou congelée;
- Carcasse entière de canard, sans additifs ni conservateurs, avec os, assaisonnée avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), rôtie, réfrigérée ou congelée.



Saucisse de poulet

Une «saucisse de poulet» est faite de viande de poulet hachée, mélangée avec du gras et/ou de la peau, avec ou sans céréales ou panure, assaisonnée et conditionnée dans un intestin d'animal ou une baudruche synthétique. Cet article peut être salé et fumé, bouilli, cuit au four, fumé ou rôti.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Saucisse de poulet cuite dans de nombreuses tailles et spécialités;
 - Saucisse de poitrine de poulet cuite avec herbes, en tranches;
 - Saucisse de poulet cuite farcie ou associée avec des herbes, du fromage, des légumes, de l'assaisonnement, des fruits ou d'autres ingrédients convenus.



Saucisse de dinde

Une «saucisse de dinde» est faite de viande de dinde hachée, mélangée avec du gras et/ou de la peau, avec ou sans céréales ou panure, assaisonnée et conditionnée dans un intestin d'animal ou une baudruche synthétique. Cet article peut être salé et fumé, bouilli, cuit au four, fumé ou rôti.

- Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants:
 - Saucisse de dinde cuite dans de nombreuses tailles et spécialités;
 - Saucisse de poitrine de dinde cuite avec herbes, en tranches;
 - Saucisse de dinde cuite farcie ou associée avec des herbes, du fromage, des légumes, de l'assaisonnement, des fruits ou d'autres ingrédients convenus.