Commission économique pour l’Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-septième session
Genève, 8-10 novembre 2011
Point 4 de l’ordre du jour provisoire
Section spécialisée de la normalisation de la viande

Projet de nouvelle norme CEE-ONU pour la viande d’oie
– Carcasses et parties

Présenté par le secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que nouvelle norme pour la viande d’oie.
Table des matières

Chapitre | Page
---|---
1. Introduction | 4
  1.1. Normes CEE-ONU pour les produits carnés | 4
  1.2. Portée | 4
  1.3. Application | 5
  1.4. Adoption et publication – Historique | 5
2. Caractéristiques minimales | 5
3. Prescriptions spécifiées par l’acheteur | 6
  3.1. Prescriptions supplémentaires | 6
  3.2. Espèce | 6
  3.3. Produit/partie | 6
    3.3.1 Code produit/partie | 6
    3.3.2 Os | 7
    3.3.3 Peau | 7
  3.4. Refroidissement | 7
3.5 Historique des étapes de production | 9
  3.5.1 Traçabilité | 9
  3.5.2 Catégories d’oies | 9
  3.5.3 Méthodes de production | 10
  3.5.4 Système d’alimentation | 11
  3.5.5 Mode d’abattage | 12
  3.5.6 Système de refroidissement | 13
  3.5.7 Traitement antimicrobien | 14
3.6. Niveau de qualité | 14
3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties d’oie | 14
  3.7.1 Mentions obligatoires | 14
  3.7.2 Autres indications | 15
3.8. Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité | 15
3.9 Dispositions concernant l’emballage, l’entreposage et le transport | 16
  3.9.1 Poids de la pièce | 16
  3.9.2 Emballage primaire | 17
  3.9.3 Étiquetage pour le consommateur | 18
  3.9.4 Poids du colis primaire | 18
  3.9.5 Emballage secondaire | 19
Norme CEE-ONU pour la viande d’oie – 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 estimeront qu’il faut y ajouter d’autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

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

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

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

L’annexe I contient une description du système de codification, lequel définit un code d’identification pour l’utilisation du Code CEE-ONU.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Espèce</th>
<th>Code (champ 1)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bovine (bœuf)</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>Bovine (veau)</td>
<td>11</td>
</tr>
<tr>
<td>Porcine (porc)</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>Ovine (mouton)</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Caprine (chèvre)</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>Lama</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>Alpaga</td>
<td>61</td>
</tr>
<tr>
<td>Poulet</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td>Dinde</td>
<td>71</td>
</tr>
<tr>
<td>Canard</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td>Oie</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>Abats</td>
<td>90</td>
</tr>
<tr>
<td>Découpes au détail</td>
<td>91</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1.2 Portée

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

Pour commercialiser les carcasses et parties d’oie sur le marché international, il est nécessaire d’appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l’objet d’autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d’autres accords, normes et codes d’usages internationaux dont l’objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l’hygiène alimentaire, de l’étiquetage et d’autres questions qui n’entrent pas dans son champ d’application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, lignes directrices et codes d’usages de la Commission du Codex Alimentarius (http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp) 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 xx session (référence: ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

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 en matière de sécurité sanitaire et de contrôle des denrées alimentaires.

Les carcasses et parties doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de tout caillot de sang ou de poudre d’os visible;
• Exemptes de toute matière étrangère (par exemple, verre, caoutchouc, plastique, métal\(^1\));
• Exemptes d’odeur étrangère;
• Exemptes de contamination fécale;
• Exemptes d’épanchements de sang indésirables;
• Exemptes de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons\(^2\);
• Pratiquement exemptes de plumes et d’hématomes\(^3\);
• Exemptes de brûlures de congélation\(^4\);
• Exemptes de décoloration biliaire\(^3\).

3. **Prescriptions spécifiées par l’acheteur**


3.1 **Prescriptions supplémentaires**

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

3.2 **Espèce**

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

3.3 **Produit/partie**

3.3.1 **Code produit/partie**

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

---

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

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de l’os (champ 3 a)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Avec os</td>
<td>Les os n’ont pas été enlevés du produit</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Partiellement désossé</td>
<td>Certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Sans os</td>
<td>Tous les os ont été enlevés du produit</td>
</tr>
<tr>
<td>4-9</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.3.3 Peau

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de la peau (champ 3 b)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Avec peau</td>
<td>Produit avec la peau (fig. 1)</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Sans peau</td>
<td>Produit dont toute la peau a été enlevée (fig. 2)</td>
</tr>
<tr>
<td>3-9</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Figure 1: Volaille entière avec peau  
Figure 2: Volaille entière sans peau

3.4 Refroidissement

On entend ici par refroidissement les méthodes utilisées pour réduire la température interne d’un produit alimentaire à des fins de conservation et de préservation de la qualité microbiologique. Les carcasses et parties d’oie peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées
avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, réfrigérées à très basse température, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapide ment) sans givrage (« ice glazing ») ou surgelées individuellement (rapidement) avec givrage. Toutes les catégories ne sont pas utilisables dans toutes les régions. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur. Il incombe à l’opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d’approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer à toutes les parties du produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de refroidissement (champ 4)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td>Pas de méthode de refroidissement spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Viande réfrigérée</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l’abattage</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Viande réfrigérée, avec glace</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l’abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO₂)</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l’abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO₂)</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Viande réfrigérée à très basse température</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -12 °C et -1,5 °C après la congélation</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Viande congelée</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Viande surgelée</td>
<td>La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Viande surgelée (rapidement) individuellement, sans givrage</td>
<td>Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne (muscle) est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Viande surgelée (rapidement) individuellement, avec givrage</td>
<td>Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l’étiquetage doivent faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur. La méthode utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l’étiquette</td>
</tr>
</tbody>
</table>
La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.
Cette méthode de refroidissement est utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

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

### 3.5 Historique des étapes de production

#### 3.5.1 Traçabilité

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

#### 3.5.2 Catégories d’oies

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de la catégorie (champ 5)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Oisons</td>
<td>Âgés de moins de 10 semaines. Le bréchet est souple</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Oies prêtes à gaver</td>
<td>Âgées de 10 à 22 semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Oies adultes</td>
<td>Âgées de plus de 20 semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Oies pondeuses</td>
<td>Âgées de plus de 22 semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Jars et oies reproducteurs</td>
<td>Âgés de plus de 10 semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Oies engraisées pour foie gras(a)</td>
<td>Âge – selon l’accord conclu entre l’acheteur et le vendeur; doit être conforme aux prescriptions du pays importateur</td>
</tr>
</tbody>
</table>

 Parmi les races figurent notamment l’oie des Landes, l’oie Tête de lion et l’oie d’Alsace, qui sont caractérisées par une croissance relativement rapide et une masse
<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de la catégorie (champ 5)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>7</td>
<td>Oies nourries à l’avoine</td>
<td>Âgées de 16 semaines au moins. Parmi les races figurent celles qui reçoivent au moins 500 g d’avoine par jour pendant une période de finition d’au moins trois semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Code non utilisé</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
<td>Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie d’oies ayant fait l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* Régime alimentaire spécial pour les animaux de cette catégorie.

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

### 3.5.3 Méthodes de production

L’acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l’absence d’une telle réglementation, la méthode de production doit faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de la méthode de production (champ 6)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Élevage en libre parcours</td>
<td>Les oies sont élevées dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d’une aération soit à parois latérales ouvertes, avec un accès vers l’extérieur</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Élevage en pâturage</td>
<td>Les oies sont élevées en plein air dans des enclos mobiles placés sur l’herbe lorsqu’elles ont plus de 3 semaines</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Élevage pour production de foie gras</td>
<td>Pendant un nombre déterminé de jours, les oies sont élevées selon la méthode classique ou en libre parcours. Elles restent ensuite en milieu fermé et reçoivent une alimentation contenant de plus en plus de maïs jaune pendant deux semaines. Pendant les trois semaines suivantes, elles sont gavées manuellement ou mécaniquement trois à quatre fois par jour avec du maïs jaune cuit, à raison de 100 g à 150 g la première semaine, 300 g à 400 g la deuxième semaine et 400 g à 500 g la dernière semaine</td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Code de la méthode de production (champ 6)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>4</td>
<td>Haute qualité</td>
<td>Les oies sont nourries d’herbe et d’aliments exempts de pesticides, d’activateurs de croissance et de produits dérivés d’organismes génétiquement modifiés</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Catégorie supérieure</td>
<td>Les oies sont élevées dans des conditions spéciales et reçoivent un régime alimentaire spécial. Elles sont nourries d’hébre et d’aliments exempts de pesticides, d’activateurs de croissance et de produits dérivés d’organismes génétiquement modifiés</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Élevage biologique&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur concernant la production biologique</td>
</tr>
<tr>
<td>7-8</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
<td>Tout autre mode de production ayant fait l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<sup>a</sup> L’indication d’un mode d’élevage sur l’étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

<sup>b</sup> Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d’alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n’est donc pas répétée dans la rubrique «type d’alimentation».

#### 3.5.4 Système d’alimentation

L’acheteur peut spécifier un système d’alimentation. En tout état de cause, l’alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l’absence d’une telle réglementation, le système d’alimentation doit faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur.

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

AC  Activateurs de croissance\(^5\)
FP  Farine de poisson
OGM Produits obtenus à partir d’organismes génétiquement modifiés
POA Produits d’origine animale.

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

3.5.5 Mode d’abattage

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du mode d’abattage (champ 8)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Classique</td>
<td>Étourdissement avant saignée</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Casher</td>
<td>Utilisation des procédures appropriées d’abattage rituel</td>
</tr>
</tbody>
</table>

\(^5\) Les activateurs de croissance comprennent des hormones ou des antibiotiques à des doses supérieures aux doses recommandées pour l’usage vétérinaire.
### Code du mode d’abattage (champ 8) | Catégorie | Description
--- | --- | ---
3 | Halal | Utilisation des procédures appropriées d’abattage rituel
4-8 | Codes non utilisés |
9 | Autres | Tout autre mode d’abattage autorisé ayant fait l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur

### 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/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.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du traitement (champ 10)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td>Aucun traitement antimicrobien</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Sans traitement antimicrobien</td>
<td>Le(s) traitement(s) antimicrobien(s) doit (doivent) faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Avec traitement(s) antimicrobien(s) spécifiés</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3-9</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.6 Niveau de qualité

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de la qualité (champ 11)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifié</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Niveau de qualité n° 1</td>
<td>Le produit est de première qualité</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Niveau de qualité n° 2</td>
<td>Le produit est de deuxième qualité</td>
</tr>
<tr>
<td>3-8</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
<td>Tout autre niveau ou système de qualité ayant fait l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* S’il est indiqué, le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur. En l’absence d’une telle législation, la définition du niveau de qualité doit faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur.

3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties d’oie

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

3.7.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, la liste ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits, pour les carcasses et parties d’oie emballées:

- Dénomination du produit;
- Marque sanitaire/tampon d’inspection;
3.7.2 Autres indications

D’autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l’acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d’élevage;
- Pays d’abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- Pays d’origine: dans la présente norme, l’expression «pays d’origine» est réservée aux cas où la naissance, l’élevage, l’abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes d’alimentation;
- Date de traitement/d’emballage;
- Qualité/classement;
- Mode d’abattage;
- Système de refroidissement;
- Teneur en eau en pourcentage selon 3.5.6;
- Race d’oie.

3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

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

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

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu’il satisfait aux options choisies par l’acheteur telles qu’elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L’acheteur a aussi la possibilité d’indiquer les options particulières qu’il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.
Identification de l’oie/du lot (ID oie/lot): Une tierce partie certifie après examen que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</th>
<th>Catégorie</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Niveau de qualité/classement du produit</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Désignation commerciale</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Identification de l’oie/du lot</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Niveau de qualité et désignation commerciale</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Niveau de qualité et identification de l’oie/du lot</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Désignation commerciale et identification de l’oie/du lot</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de l’oie/du lot</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Code non utilisé</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.9 Dispositions concernant l’emballage, l’entreposage et le transport

Les conditions d’entreposage avant l’expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des carcasses et parties de l’oie (réfrigérées ou congelées) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L’attention est appelée sur les dispositions de l’Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP) (ECE/TRANS/165).

3.9.1 Poids de la pièce

Le terme «pièce» s’entend d’une volaille entière, d’une volaille découpée en morceaux ou d’une partie de volaille, spécifiée dans la description du produit. Le poids de la pièce n’inclut pas le poids de l’emballage. Le poids peut également être indiqué sous forme d’une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l’objet d’un accord entre l’acheteur et le vendeur.

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du poids de la pièce (champ P1)</th>
<th>Catégorie/description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Fourchette de poids spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Poids spécifié</td>
</tr>
</tbody>
</table>
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:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de l’emballage primaire (champ P2)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>00</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>01</td>
<td>Sachet en plastique, sous vide</td>
<td>Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l’air par aspiration et thermocellage</td>
</tr>
<tr>
<td>02</td>
<td>Sachet en plastique, réutilisable</td>
<td>Sachet en plastique ou autre matériau analogue à fermeture par emboîtement qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises</td>
</tr>
<tr>
<td>03</td>
<td>Sachet en plastique sous atmosphère protectrice</td>
<td>Sachet en plastique ou autre matériau analogue rempli d’un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit</td>
</tr>
<tr>
<td>04</td>
<td>Conditionnement sous blister, portions</td>
<td>Sachet en plastique ou autre matériau analogue utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit</td>
</tr>
<tr>
<td>05</td>
<td>Barquette</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>06</td>
<td>Barquette, sous atmosphère protectrice</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>07</td>
<td>Coupe/pot</td>
<td>Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide et étanche, à fond plat fermé par un couvercle</td>
</tr>
</tbody>
</table>
## Code de l'emballage primaire (champ P2)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>09</td>
<td>Boîte carton</td>
<td>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.</td>
</tr>
<tr>
<td>10-97</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>98</td>
<td>Pas d'emballage</td>
<td>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.)</td>
</tr>
<tr>
<td>99</td>
<td>Autre emballage</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 3.9.3 Étiquetage pour le consommateur

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

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

### 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.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du poids du colis primaire (champ P4)</th>
<th>Catégorie/description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifié</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Fourchette de poids spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Poids spécifié</td>
</tr>
<tr>
<td>3-8</td>
<td>Codes non utilisés</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
</tr>
</tbody>
</table>
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:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</th>
<th>Catégorie</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Non spécifiée</td>
<td>Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d’autres méthodes acceptées dans le commerce</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Boîte, non doublée, non paraffinée</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Boîte, doublée, non paraffinée</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Boîte, non doublée, paraffinée</td>
<td>Contenant consigné</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Récipient de vrac, non consigné</td>
<td>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</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Récipient de vrac, consigné</td>
<td>Grand contenant en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison</td>
</tr>
<tr>
<td>7-8</td>
<td>Codes non utilisés</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Autres</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.9.6 Poids du colis secondaire

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code du poids du colis secondaire (champ P6)</th>
<th>Catégorie/description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>00000</td>
<td>Non spécifiée</td>
</tr>
<tr>
<td>00001-99999</td>
<td>Poids indiqué en kilogrammes sous la forme d’un nombre à cinq chiffres (0000,0)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
3.9.7 Format de codage applicable à l’emballage et au conditionnement de la viande d’oie

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Champ</th>
<th>Description</th>
<th>Paragraphe</th>
<th>Fourchette de codes</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>P1</td>
<td>Poids de la pièce</td>
<td>3.9.1</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>P2</td>
<td>Emballage primaire</td>
<td>3.9.2</td>
<td>00-99</td>
</tr>
<tr>
<td>P3</td>
<td>Étiquetage de l’emballage primaire</td>
<td>3.9.3</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>P4</td>
<td>Poids du colis primaire</td>
<td>3.9.4</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>P5</td>
<td>Emballage secondaire</td>
<td>3.9.5</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>P6</td>
<td>Poids du colis secondaire</td>
<td>3.9.6</td>
<td>00000-99999</td>
</tr>
</tbody>
</table>

4. Prescriptions de l’acheteur – Code CEE pour la viande d’oie

4.1 Définition du code

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>N°</th>
<th>Description</th>
<th>Paragraphe</th>
<th>Fourchette de codes</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Espèce</td>
<td>3.2</td>
<td>00-99</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Produit/partie</td>
<td>5</td>
<td>00000-99999</td>
</tr>
<tr>
<td>3 a)</td>
<td>Os</td>
<td>3.3.2</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>3 b)</td>
<td>Peau</td>
<td>3.3.3</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Refroidissement</td>
<td>3.4</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Catégorie</td>
<td>3.5.2</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Méthodes de production</td>
<td>3.5.3</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Système d’alimentation</td>
<td>3.5.4</td>
<td>00-99</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Mode d’abattage</td>
<td>3.5.5</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Système de refroidissement</td>
<td>3.5.6</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Traitement antimicrobien</td>
<td>3.5.7</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Qualité</td>
<td>3.6</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Champ non utilisé</td>
<td>–</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Champ non utilisé</td>
<td>–</td>
<td>0-9</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Contrôle de conformité</td>
<td>3.8</td>
<td>0-9</td>
</tr>
</tbody>
</table>
4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un oison entier surgelé, avec tête, cou et pattes, issu de l'élevage biologique, ayant reçu une alimentation sans farine de poisson, réfrigéré à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. L’oison est de qualité supérieure, et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées par une société désignée par l’acheteur.

Ce produit porte le code CEE pour la viande d’oie ci-après: 73010111615100 311004.

<table>
<thead>
<tr>
<th>No</th>
<th>Description</th>
<th>Caractéristique</th>
<th>Valeur</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Espèce</td>
<td>Oie</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Produit/parti</td>
<td>Oie entière avec tête, cou et pattes</td>
<td>0101</td>
</tr>
<tr>
<td>3 a</td>
<td>Os</td>
<td>Avec os</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>3 b</td>
<td>Peau</td>
<td>Avec peau</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Refroidissement</td>
<td>Surgelé</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Catégorie</td>
<td>Oison</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Méthode de production</td>
<td>Biologique</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Système d’alimentation</td>
<td>Sans farine de poisson</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Mode d’abattage</td>
<td>Non spécifié</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Système de refroidissement</td>
<td>Refroidissement à l’air (sans additifs)</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Traitement antimicrobien</td>
<td>Sans traitement antimicrobien</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Qualité</td>
<td>Niveau de qualité n° 1</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Champ non utilisé</td>
<td>−</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Champ non utilisé</td>
<td>−</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Contrôle de conformité</td>
<td>Niveau de qualité et désignation commerciale</td>
<td>4</td>
</tr>
</tbody>
</table>

5. Description des carcasses et parties

5.1 Liste multilingue des produits

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produit</th>
<th>Français</th>
<th>Angle</th>
<th>Chinois</th>
<th>Russe</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0101</td>
<td>Oie entière sans abats, avec tête et pattes</td>
<td>Whole goose, without giblets, with head and feet</td>
<td>带头带爪白条鹅</td>
<td>Тушка гусиная потрошеная с головой и плюсными ног</td>
</tr>
<tr>
<td>0102</td>
<td>Oie entière sans abats, avec tête</td>
<td>Whole goose without giblets, with head</td>
<td>带头去爪白条鹅</td>
<td>Тушка гусиная потрошеная с головой</td>
</tr>
<tr>
<td>Produit</td>
<td>Français</td>
<td>Page</td>
<td>Anglais</td>
<td>Chinois</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>----------</td>
<td>------</td>
<td>---------</td>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td>0103</td>
<td>Oie entière sans abats, avec cou entier</td>
<td>Whole goose without giblets, with whole neck</td>
<td>全脖白条鹅</td>
<td>Тушка гусиная потрошенная с целой шеей</td>
</tr>
<tr>
<td>0104</td>
<td>Oie entière sans abats, avec demi-cou</td>
<td>Whole goose without giblets, with half neck</td>
<td>半脖白条鹅</td>
<td>Тушка гусиная потрошенная с половиной шеи</td>
</tr>
<tr>
<td>0105</td>
<td>Oie entière avec abats</td>
<td>Whole goose with giblet</td>
<td>整鹅</td>
<td>Тушка гусиная с комплектом потрохов</td>
</tr>
<tr>
<td>0106</td>
<td>Oie entière sans abats</td>
<td>Whole goose without giblet</td>
<td>光鹅</td>
<td>Тушка гусиная потрошенная</td>
</tr>
<tr>
<td>0201</td>
<td>Oie découpée en deux (demi-oie)</td>
<td>2-piece cut-up</td>
<td>鹅半胴体（半片鹅）</td>
<td>Тушка гусиная, разделанная на две части</td>
</tr>
<tr>
<td>0202</td>
<td>Oie découpée en quatre (quart d’oie)</td>
<td>4-Piece cut-up (quartered bird)</td>
<td>四分体</td>
<td>Тушка гусиная, разделанная на четыре части (четвертины)</td>
</tr>
<tr>
<td>0203</td>
<td>Oie découpée en six</td>
<td>6-Piece cut-up</td>
<td>六分体</td>
<td>Тушка гусиная, разделанная на шесть частей</td>
</tr>
<tr>
<td>0204</td>
<td>Oie découpée en huit</td>
<td>8-Piece cut-up</td>
<td>八分体</td>
<td>Тушка гусиная, разделанная на восемь частей</td>
</tr>
<tr>
<td>0301</td>
<td>Moitié antérieure</td>
<td>Front half</td>
<td>前二分体</td>
<td>Передняя часть</td>
</tr>
<tr>
<td>0302</td>
<td>Moitié antérieure avec premiers segments d’aile</td>
<td>Front half with first segment wings</td>
<td>带翅根前二分体</td>
<td>Передняя часть с плечевой частью крыльев</td>
</tr>
<tr>
<td>0303</td>
<td>Moitié antérieure sans ailes</td>
<td>Front half without wings</td>
<td>去翅前二分体</td>
<td>Передняя часть без крыльев</td>
</tr>
<tr>
<td>0304</td>
<td>Moitié antérieure sans dos</td>
<td>Front half without back</td>
<td>去背前二分体</td>
<td>Передняя часть без спинки</td>
</tr>
<tr>
<td>0305</td>
<td>Moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d’aile</td>
<td>Front half without back with first segment wings</td>
<td>去背带翅根前二分体</td>
<td>Передняя часть без спинки с плечевой частью крыльев</td>
</tr>
<tr>
<td>0306</td>
<td>Moitié antérieure sans dos ni ailes</td>
<td>Front half without back and wings</td>
<td>去背去翅前二分体</td>
<td>Передняя часть без спинки и крыльев</td>
</tr>
<tr>
<td>0401</td>
<td>Moitié postérieure</td>
<td>Back half</td>
<td>后二分体</td>
<td>Задняя часть</td>
</tr>
<tr>
<td>0402</td>
<td>Moitié postérieure sans croupion</td>
<td>Back half without tail</td>
<td>去尾后二分体</td>
<td>Задняя часть без гузки</td>
</tr>
<tr>
<td>0501</td>
<td>Quart antérieur</td>
<td>Front quarter</td>
<td>前四分体</td>
<td>Передняя четвертина</td>
</tr>
<tr>
<td>0502</td>
<td>Quart antérieur avec premier segment d’aile</td>
<td>Front quarter with first segment wing</td>
<td>带翅根前四分体</td>
<td>Передняя четвертина с плечевой частью крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>Produit</td>
<td>Français</td>
<td>Page</td>
<td>Anglais</td>
<td>Chinois</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>----------</td>
<td>------</td>
<td>---------</td>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td>0503</td>
<td>Quart antérieur sans aile</td>
<td>Front quarter without wing</td>
<td>去翅前四分体</td>
<td>Передняя четвертина без крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>0504</td>
<td>Quart antérieur sans dos, avec premier segment d’aile</td>
<td>Front quarter without back with first segment wing</td>
<td>去背带翅根前四分体</td>
<td>Передняя четвертина без спинки с плечевой частью крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>0505</td>
<td>Quart antérieur sans dos ni aile</td>
<td>Front quarter without back or wing</td>
<td>去背去翅前四分体</td>
<td>Передняя четвертина без спинки и крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>0601</td>
<td>Poitrine entière</td>
<td>Whole breast</td>
<td>全胸</td>
<td>Грудка</td>
</tr>
<tr>
<td>0602</td>
<td>Poitrine entière sans peau</td>
<td>Skinless whole breast</td>
<td>去皮全胸</td>
<td>Грудка без кожи</td>
</tr>
<tr>
<td>0603</td>
<td>Poitrine entière désossée</td>
<td>Boneless whole breast</td>
<td>去骨全胸</td>
<td>Обваленная грудка</td>
</tr>
<tr>
<td>0604</td>
<td>Poitrine entière désossée, sans peau</td>
<td>Boneless, skinless, whole breast</td>
<td>去骨去皮全胸</td>
<td>Обваленная грудка без кожи</td>
</tr>
<tr>
<td>0605</td>
<td>Poitrine entière désossée sans filet</td>
<td>Boneless whole breast without tenderloins</td>
<td>大胸肉</td>
<td>Обваленная грудка без малого филе</td>
</tr>
<tr>
<td>0606</td>
<td>Filets avec tendon</td>
<td>Tenderloins tip on</td>
<td>带筋里脊（鹅柳）</td>
<td>Малое филе с выступающей частью сухожилия</td>
</tr>
<tr>
<td>0607</td>
<td>Filets avec tendon sectionné</td>
<td>Tenderloins tip off</td>
<td>精修里脊（鹅柳）</td>
<td>Малое филе без выступающей части сухожилия</td>
</tr>
<tr>
<td>0608</td>
<td>Aiguillettes de poitrine désossée</td>
<td>Boneless breast strips</td>
<td>鹅肉条</td>
<td>Полоски из обваленной грудки</td>
</tr>
<tr>
<td>0609</td>
<td>Oie entière désossée</td>
<td>Boneless whole goose</td>
<td>无骨全鹅</td>
<td>Тушка гусиная обваленная</td>
</tr>
<tr>
<td>0701</td>
<td>Quart postérieur avec croupion</td>
<td>Back quarter with tail</td>
<td>后四分体</td>
<td>Задняя четвертина с гузкой</td>
</tr>
<tr>
<td>0702</td>
<td>Quart postérieur sans croupion</td>
<td>Back quarter without tail</td>
<td>去尾后四分体</td>
<td>Задняя четвертина без гузки</td>
</tr>
<tr>
<td>0801</td>
<td>Cuisse entière</td>
<td>Whole leg</td>
<td>全腿</td>
<td>Окорочек</td>
</tr>
<tr>
<td>0802</td>
<td>Cuisse entière préparée</td>
<td>Processed whole leg</td>
<td>精修全腿</td>
<td>Окорочок обработанный</td>
</tr>
<tr>
<td>0901</td>
<td>Haut de cuisse</td>
<td>Thigh</td>
<td>大腿</td>
<td>Бедро</td>
</tr>
<tr>
<td>0902</td>
<td>Haut de cuisse avec partie de dos</td>
<td>Thigh with back portion</td>
<td>带背大腿</td>
<td>Бедро с прилегающей частью спинки</td>
</tr>
<tr>
<td>0903</td>
<td>Haut de cuisse désossé</td>
<td>Boneless thigh</td>
<td>去骨大腿</td>
<td>Обваленное бедро</td>
</tr>
<tr>
<td>1001</td>
<td>Pilon</td>
<td>Drumstick</td>
<td>小腿</td>
<td>Голень</td>
</tr>
<tr>
<td>1002</td>
<td>Pilon préparé</td>
<td>Processed drumstick</td>
<td>精修小腿</td>
<td>Голень обработанная</td>
</tr>
<tr>
<td>1003</td>
<td>Pilon coupe oblique</td>
<td>Slant-cut drumstick</td>
<td>斜切小腿</td>
<td>Кососрезанная голень</td>
</tr>
<tr>
<td>Produit</td>
<td>Français</td>
<td>Page</td>
<td>Anglais</td>
<td>Chinois</td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------</td>
<td>-----------------------------------------------</td>
<td>------</td>
<td>--------------------------------------------------</td>
<td>----------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>1101</td>
<td>Aile entière</td>
<td>Whole wing</td>
<td>全翅</td>
<td>Крыло</td>
</tr>
<tr>
<td>1102</td>
<td>Premier et deuxième segments d’aile (coupe en V)</td>
<td>First and second segment wing (V-wing)</td>
<td>V形翅（第1和第2节）</td>
<td>Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)</td>
</tr>
<tr>
<td>1103</td>
<td>Deuxième et troisième segments d’aile</td>
<td>Second and third segment wing</td>
<td>上半翅（第2和第3节）</td>
<td>Локтевая часть крыла с костью</td>
</tr>
<tr>
<td>1104</td>
<td>Premier segment d’aile (manchon)</td>
<td>Wing drummette</td>
<td>翅根（第1节）</td>
<td>Плечевая часть крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>1105</td>
<td>Deuxième segment d’aile (aileron)</td>
<td>Second segment wing</td>
<td>翅中（第2节）</td>
<td>Локтевая часть крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>1106</td>
<td>Troisième segment d’aile (pointe)</td>
<td>Third segment wing</td>
<td>翅尖（第3节）</td>
<td>Кисть крыла</td>
</tr>
<tr>
<td>1201</td>
<td>Dos entier</td>
<td>Whole back</td>
<td>全背</td>
<td>Спинка</td>
</tr>
<tr>
<td>1202</td>
<td>Haut de dos</td>
<td>Upper back</td>
<td>前背</td>
<td>Верхняя часть спинки</td>
</tr>
<tr>
<td>1203</td>
<td>Bas de dos</td>
<td>Lower back</td>
<td>后背</td>
<td>Нижняя часть спинки</td>
</tr>
<tr>
<td>1204</td>
<td>Bas de dos avec haut de cuisse</td>
<td>Lower back with thigh</td>
<td>带大腿后背</td>
<td>Нижняя часть спинки с бедрами</td>
</tr>
<tr>
<td>1301</td>
<td>Tête avec langue</td>
<td>Head with tongue</td>
<td>带舌鹅头</td>
<td>Голова с языком</td>
</tr>
<tr>
<td>1302</td>
<td>Tête sans langue</td>
<td>Head without tongue</td>
<td>去舌鹅头</td>
<td>Голова без языка</td>
</tr>
<tr>
<td>1303</td>
<td>Tête avec cou entier</td>
<td>Head with whole-neck</td>
<td>全脖鹅头</td>
<td>Голова с целой шеей</td>
</tr>
<tr>
<td>1304</td>
<td>Tête avec demi-cou</td>
<td>Head with half-neck</td>
<td>半脖鹅头</td>
<td>Голова с половиной шеи</td>
</tr>
<tr>
<td>1305</td>
<td>Langue</td>
<td>Tongue</td>
<td>鹅舌</td>
<td>Язык</td>
</tr>
<tr>
<td>1401</td>
<td>Cou</td>
<td>Neck</td>
<td>鹅脖</td>
<td>Шея</td>
</tr>
<tr>
<td>1501</td>
<td>Croupion</td>
<td>Tail</td>
<td>鹅尾</td>
<td>Гузка</td>
</tr>
<tr>
<td>1601</td>
<td>Parties inférieures de pattes préparées</td>
<td>Processed paw</td>
<td>去皮鹅掌</td>
<td>Обработанные плюсны ног</td>
</tr>
<tr>
<td>1602</td>
<td>Pattes préparées</td>
<td>Processed foot</td>
<td>去皮鹅爪</td>
<td>Обработанные ноги</td>
</tr>
<tr>
<td>1603</td>
<td>Parties inférieures de pattes non préparées</td>
<td>Unprocessed paw</td>
<td>带皮鹅掌</td>
<td>Необработанные плюсны ног</td>
</tr>
<tr>
<td>1604</td>
<td>Pattes non préparées</td>
<td>Unprocessed foot</td>
<td>带皮鹅爪</td>
<td>Необработанные ноги</td>
</tr>
<tr>
<td>1701</td>
<td>Gésiers, coupe en papillon</td>
<td>Butterfly-cut gizzards</td>
<td>蝴蝶形鹅肫</td>
<td>Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки</td>
</tr>
<tr>
<td>1702</td>
<td>Gésiers, coupe en V</td>
<td>V-style gizzards</td>
<td>V型鹅肫</td>
<td>Мышечный желудок, разрезанный V-образно</td>
</tr>
<tr>
<td>1801</td>
<td>Foie</td>
<td>Liver</td>
<td>普通鹅肝</td>
<td>Печень</td>
</tr>
<tr>
<td>Produit</td>
<td>Français</td>
<td>Page</td>
<td>Anglais</td>
<td>Chinois</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------</td>
<td>----------------------</td>
<td>------</td>
<td>--------------------</td>
<td>------------</td>
</tr>
<tr>
<td>1802</td>
<td>Foie d’oie gras</td>
<td>1802</td>
<td>Fat goose liver</td>
<td>鹅肥肝</td>
</tr>
<tr>
<td>1901</td>
<td>Cœurs sans «coiffe»</td>
<td>1901</td>
<td>Hearts, cap-off</td>
<td>去冠鹅心</td>
</tr>
<tr>
<td>1902</td>
<td>Cœurs avec «coiffe»</td>
<td>1902</td>
<td>Hearts, cap-on</td>
<td>鹅心</td>
</tr>
<tr>
<td>2001</td>
<td>Peau de poitrine</td>
<td>2001</td>
<td>Breast skin</td>
<td>胸皮</td>
</tr>
<tr>
<td>2002</td>
<td>Peau de haut de cuisse/cuisse</td>
<td>2002</td>
<td>Thigh/leg skin</td>
<td>腿皮</td>
</tr>
<tr>
<td>2003</td>
<td>Peau de corps</td>
<td>2003</td>
<td>Body skin</td>
<td>体皮</td>
</tr>
<tr>
<td>2004</td>
<td>Peau de cou</td>
<td>2004</td>
<td>Neck skin</td>
<td>颈皮</td>
</tr>
<tr>
<td>2101</td>
<td>Graisse abdominale</td>
<td>2101</td>
<td>Abdominal (leaf) fat</td>
<td>腹脂</td>
</tr>
<tr>
<td>2201</td>
<td>Testicules</td>
<td>2201</td>
<td>Testes</td>
<td>睾丸</td>
</tr>
<tr>
<td>2301</td>
<td>Combinaison de deux produits</td>
<td>2301</td>
<td>2-product combinations</td>
<td>2件套</td>
</tr>
<tr>
<td>2302</td>
<td>Combinaison de trois produits</td>
<td>2302</td>
<td>3-product combinations</td>
<td>3件套</td>
</tr>
<tr>
<td>2303</td>
<td>Combinaison de quatre produits</td>
<td>2303</td>
<td>4-product combinations</td>
<td>4件套</td>
</tr>
<tr>
<td>2401</td>
<td>Parures</td>
<td>2401</td>
<td>Trimmings</td>
<td>碎肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2402</td>
<td>Parures de poitrine</td>
<td>2402</td>
<td>Breast trimmings</td>
<td>胸碎肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2403</td>
<td>Parures de haut de cuisse</td>
<td>2403</td>
<td>Thigh trimmings</td>
<td>大腿碎肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2404</td>
<td>Parures de pilon</td>
<td>2404</td>
<td>Drumstick trimmings</td>
<td>小腿碎肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2405</td>
<td>Sot-l’y-laisse</td>
<td>2405</td>
<td>Ilium meat (oyster)</td>
<td>牡蛎肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2406</td>
<td>Intestins (boyaux)</td>
<td>2406</td>
<td>Intestines (chitterlings)</td>
<td>鹅肠</td>
</tr>
<tr>
<td>2407</td>
<td>Sang non traité</td>
<td>2407</td>
<td>Unprocessed blood</td>
<td>生鹅血</td>
</tr>
<tr>
<td>2408</td>
<td>Sang traité</td>
<td>2408</td>
<td>Processed blood</td>
<td>熟鹅血</td>
</tr>
</tbody>
</table>
5.2 Diagramme du squelette d’une oie

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

5.3 Parties d’oie

0101 Oie entière sans abats, avec tête et pattes
Une «oie entière sans abats avec tête et pattes» comprend une carcasse non découpée avec la tête et les pattes attachées. Toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale – sont également attachées. Le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.
0102 Oie entière sans abats, avec tête
Une «oie entière sans abats avec tête» comprend une carcasse non découpée avec la tête attachée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.

0103 Oie entière sans abats, avec cou entier
Une «oie entière sans abats avec cou entier» comprend une carcasse non découpée avec le cou entier attaché et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.

0104 Oie entière sans abats, avec demi-cou
Une «oie entière sans abats avec demi-cou» comprend une carcasse non découpée avec une moitié du cou attachée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête, l’autre moitié du cou, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne et le croupion peuvent être conservés ou non.

0105 Oie entière avec abats
Une «oie entière avec abats» comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées 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.

0106 Oie entière sans abats
Une «oie entière sans abats» comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Le cou, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. Le croupion peut être conservé ou non.
0201 Oie découpée en deux (demi-oie)
Une «oie découpée en deux» s’entend d’une oie entière sans abats (0106) divisée par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les deux morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.

0202 Oie découpée en quatre (quart d’oie)
Une «oie découpée en quatre» s’entend d’une oie entière sans abats (0106) divisée en deux quarts aile et deux quarts cuisse. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.

0203 Oie découpée en six
Une «oie découpée en six» s’entend d’une oie entière sans abats (0106) divisée en deux fractions de poitrine avec une partie de dos, d’ailes et de côtes, deux ailes entières et deux cuisses entières avec une partie de dos. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.

0204 Oie découpée en huit
Une «oie découpée en huit» s’entend d’une oie entière sans abats (0106) divisée en deux fractions de poitrine avec une partie de dos et de côtes, deux pilons, deux hauts de cuisse avec une partie de dos et deux ailes entières. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les différents morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.

0301 Moitié antérieure
Une «moitié antérieure» est obtenue en découplant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l’épine dorsale, à partir de l’îlium juste au-dessus du fémur jusqu’à l’extrémité du métasternum. La moitié antérieure comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante et l’ensemble des ailes.
0302 Moitié antérieure avec premiers segments d’aile
Une «moitié antérieure avec premiers segments d’aile» est obtenue en découplant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l’épine dorsale, à partir de l’ilion juste au-dessus du fémur jusqu’à l’extrémité du métasternum. Les deuxième et troisième segments d’aile sont enlevés. La moitié antérieure avec premier segment d’aile comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante et les premiers segments d’aile.

0303 Moitié antérieure sans ailes
Une «moitié antérieure sans ailes» est obtenue en découplant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l’épine dorsale, à partir de l’ilion juste au-dessus du fémur jusqu’à l’extrémité du métasternum. L’ensemble des ailes est enlevé. La moitié antérieure sans ailes comprend une poitrine entière avec la partie du dos attenante.

0304 Moitié antérieure sans dos
Une «moitié antérieure sans dos» est obtenue à partir d’une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La moitié antérieure sans dos comprend la poitrine entière avec les côtes, les filets et l’ensemble des ailes.

0305 Moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d’aile
Une «moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d’aile» est obtenue à partir d’une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales et en enlevant les deuxième et troisième segments d’aile. La peau du cou et le dos sont enlevés. La moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d’aile, comprend la poitrine entière avec les côtes, les filets et les premiers segments d’aile.
0306 Moitié antérieure sans dos ni ailes
Une «moitié antérieure sans dos ni ailes» est obtenue à partir d’une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales et en enlevant totalement les ailes. La peau du cou et le dos sont enlevées. La moitié antérieure sans dos ni ailes comprend la poitrine entière avec les côtes et les filets.

0401 Moitié postérieure
Une «moitié postérieure» est obtenue en découplant une oie entière sans abats (0106) perpendiculairement à l’épine dorsale, à partir de l’ilion juste au-dessus du fémur jusqu’à l’extrémité du métasternum. La moitié postérieure comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne peut être enlevée ou non. Le croupion est attaché.

0402 Moitié postérieure sans croupion
Une «moitié postérieure sans croupion» est obtenue à partir d’une moitié postérieure (0401) en retirant le croupion à la hauteur de l’articulation entre les vertèbres dorsales et les vertèbres coccygiennes. La moitié postérieure sans croupion comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale adjacente. Le croupion n’est pas attaché.

0501 Quart antérieur
Un «quart antérieur» est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Le quart antérieur comprend la moitié d’une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets, les os et toute l’aile.
0502 Quart antérieur avec premier segment d’aile
Un «quart antérieur avec premier segment d’aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Les deuxième et troisième segments d’aile sont enlevés. Le quart antérieur avec premier segment d’aile comprend la moitié d’une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets, les os et le premier segment d’aile.

0503 Quart antérieur sans aile
Un «quart antérieur sans aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Toute l’aile est enlevée. Le quart antérieur sans aile comprend la moitié d’une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets et les os.

0504 Quart antérieur sans dos, avec premier segment d’aile
Un «quart antérieur sans dos avec premier segment d’aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure sans dos (0305) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Le premier segment d’aile demeure attaché.

0505 Quart antérieur sans dos ni aile
Un «quart antérieur sans dos ni aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure sans dos (0306) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Toute l’aile est enlevée.

0601 Poitrine entière
Une «poitrine entière» est obtenue en découplant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l’articulation entre l’huméros et la clavicule. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (pectoralis major et minor), la fourchette, les côtes et la peau attachée.
0602 Poitrine entière sans peau
Une «poitrine entière sans peau» est obtenue en découplant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l’articulation entre l’humérus et la clavicule et en enlevant la peau. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major et minor*), la fourchette et les côtes. La peau est enlevée.

0603 Poitrine entière désossée
Une «poitrine entière désossée» est obtenue à partir d’une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major et minor*) et la peau attachée.

0604 Poitrine entière désossée, sans peau
Une «poitrine entière désossée, sans peau» est obtenue à partir d’une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major et minor*). La peau est enlevée.

0605 Poitrine entière désossée sans filet
Une «poitrine entière désossée sans filet» est obtenue à partir d’une poitrine entière désossée, sans peau (0604) en enlevant le filet. La poitrine entière désossée sans filets comprend uniquement le *pectoralis major* entier.

0606 Filet avec tendon
Un «filet avec tendon» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet avec tendon comprend un seul muscle entier, avec son tendon.

0607 Filet avec tendon sectionné
Un «filet avec tendon sectionné» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. La partie saillante du tendon est enlevée.

0608 Aiguillettes de poitrine désossée
Les «aiguillettes de poitrine désossée» sont obtenues en découplant des poitrines entières désossées (0603) en lanières. Elles doivent avoir de 0,5 cm à 1 cm d’épaisseur.
0609 **Oie entière désossée**
Une «oie entière désossée» comprend une carcasse avec poitrine, hauts de cuisse et viande de pilons. La tête et le cou avec la peau, les pattes, le gésier, le cœur, le foie, la glande uropygienne et le croupion sont enlevés. Les ailes peuvent être enlevées ou non, mais tous les os sont enlevés.

0701 **Quart postérieur avec croupion**
Un «quart postérieur» est obtenu en divisant une moitié postérieure (0401) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long de l’épine dorsale. Le quart postérieur comprend une cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne peut être enlevée ou non. Le croupion est attaché.

0702 **Quart postérieur sans croupion**
Un «quart postérieur sans croupion» est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (0402) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long de l’épine dorsale. Le quart postérieur sans croupion comprend une cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale adjacente. La glande uropygienne et le croupion sont enlevés.

0801 **Cuisse entière**
Une «cuisse entière» est obtenue en séparant une cuisse d’une moitié postérieure (0401) à la jointure du fémur et de l’os coxal. Le dos est enlevé. La cuisse entière comprend le haut de cuisse et le pilon avec la peau et la graisse abdominale attenantes.

0802 **Cuisse entière préparée**
Une «cuisse entière préparée» est obtenue à partir d’une cuisse entière (0801) en enlevant la graisse abdominale et la peau.

0901 **Haut de cuisse**
Un «haut de cuisse» est obtenu en découplant une cuisse entière (0801) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. La viande au creux de l’os iliaque (sot-l’y-laisse) peut être conservée ou non.
0902 Haut de cuisse avec partie de dos
Un «haut de cuisse avec partie de dos» est obtenu en découpant un quart postérieur (0701) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse non désossé avec partie de dos comprend le haut de cuisse, la partie de dos attenante et la graisse adjacente. Le croupion et la viande au creux de l’os iliaque (sot-l’y-laisse) peuvent être conservés ou non.

0903 Haut de cuisse désossé
Un «haut de cuisse désossé» est obtenu en découpant une cuisse entière (0801) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et la viande au creux de l’os iliaque (sot-l’y-laisse) sont enlevés. Le haut de cuisse désossé comprend la viande du haut de cuisse.

1001 Pilon
Un «pilon» est obtenu à partir d’une cuisse entière (0801) par une coupe traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon comprend le pilon et la rotule. La peau est attachée.

1002 Pilon préparé
Un «pilon préparé» est obtenu à partir d’un pilon (1001) en enlevant la peau et la graisse.

1003 Pilon coupe oblique
Un «pilon coupe oblique» est obtenu à partir d’une cuisse entière (0801) par une coupe opérée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande située sur un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique comprend une partie du tibia, du péroné, de la rotule et des muscles correspondants.

1101 Aile entière
Une «aile entière» est obtenue en coupant l’aile d’une volaille entière sans abats (0106) à la jointure de l’humérus et de l’épine dorsale. Elle comprend le premier segment (manchon) avec l’humérus qui relie l’aile au corps, le deuxième segment (aileron) avec l’ulna et le radius, et le troisième segment (pointe) avec les métacarpiens et les phalanges.
1102 Premier et deuxième segments d’aile (coupe en V)
La découpe «premier et deuxième segments d’aile» est obtenue à partir d’une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. Les premier et deuxième segments d’aile comprennent le segment avec l’humérus qui relie l’aile au corps (manchon) et le segment avec l’ulna et le radius (aileron).

1103 Deuxième et troisième segments d’aile
La découpe «deuxième et troisième segments d’aile» est obtenue à partir d’une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments. Le premier segment (manchon) est enlevé. Les deuxième et troisième segments d’aile comprennent le segment avec l’ulna et le radius (aileron) et le segment avec les métacarpiens et les phalanges (pointe).

1104 Premier segment d’aile (manchon)
Un «premier segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments. Les deuxième et troisième segments sont enlevés. Le premier segment d’aile comprend l’humérus qui relie l’aile au corps.

1105 Deuxième segment d’aile (aileron)
Un «deuxième segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments et les deuxième et troisième segments. Les premier et troisième segments (manchon et pointe) sont enlevés. Le deuxième segment comprend l’ulna et le radius.

1106 Troisième segment d’aile (pointe)
Un «troisième segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Les premier et deuxième segments (manchon et aileron) sont enlevés. Le troisième segment d’aile comprend les métacarpiens et les phalanges.
1201 Dos entier
Un «dos entier» est obtenu en découplant une volaille entière sans abats (0106) perpendiculairement à la colonne vertébrale à la jointure du cou. Une coupe est ensuite opérée parallèlement à chacun des côtés de la colonne vertébrale, en traversant les côtes flottantes jusqu’à la base de l’îlion et en suivant le bord externe de la ceinture pelvienne. Le dos entier comprend toute la colonne vertébrale, l’îlion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.

1202 Haut de dos
Un «haut de dos» est obtenu à partir d’une moitié antérieure sans ailes (0303) en enlevant la poitrine et les côtes flottantes par une coupe opérée le long de chaque côté de la colonne vertébrale. Le haut de dos comprend le haut de la colonne vertébrale (environ 1,6 cm (5/8 de pouce) de large) avec la viande et la peau attenantes.

1203 Bas de dos
Un «bas de dos» est obtenu à partir d’une moitié postérieure (0401) en enlevant chacune des cuisses par une coupe traversant la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le bas de dos comprend le bas de la colonne vertébrale, l’îlion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.

1204 Bas de dos avec haut de cuisse
Un «bas de dos avec haut de cuisse» est obtenu à partir d’une moitié postérieure (0401) par une coupe traversant la jointure du haut de cuisse et du pilon afin d’enlever les deux piliers. Le bas de dos avec haut de cuisse comprend le bas de la colonne vertébrale, les hauts de cuisse, l’îlion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.
1301 Tête avec langue
Une «tête» est obtenue à partir de la carcasse par une coupe opérée en haut du cou. La carcasse est enlevée. La tête comprend les os du crâne et leur contenu, avec le bec, la viande et la peau attenants.

1302 Tête sans langue
Une «tête sans langue» est obtenue à partir d’une tête (1301) dont on enlève la langue. La tête sans langue comprend les os du crâne et leur contenu, avec le bec, la viande et la peau attenants. La langue n’est pas attachée.

1303 Tête avec cou entier
Une «tête avec cou» est obtenue à partir d’une oie entière avec tête (0102) par une coupe opérée à la jointure de l’épaule après avoir enlevé l’oie entière sans cou (0106). La tête avec cou comprend les os du crâne, le bec et tout le cou avec la viande et la peau. La langue peut être conservée ou non.

1304 Tête avec demi-cou
Une «tête avec demi-cou» est obtenue à partir d’une oie entière avec tête (0102) par une coupe opérée à hauteur de la moitié du cou après avoir enlevé l’oie entière avec demi-cou (0105). La tête avec demi-cou comprend les os du crâne, le bec et une partie du cou avec la viande et la peau. La langue peut être conservée ou non.

1305 Langue
Une «langue» comprend la lame de la langue avec les os hyoïdes (sans le stylohyal). Le larynx, trois anneaux de la trachée, les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, la graisse et la graisse attenante située sur la surface latérale et ventrale de la langue doivent être parés.

1401 Cou
Un «cou» est obtenu en séparant le cou de la carcasse par une coupe opérée à la jointure de l’épaule et en enlevant la tête. Le cou comprend les vertèbres cervicales avec la viande et/ou la peau attenantes.
1501 Croupion
Le «croupion» est obtenu en enlevant la carcasse par une coupe opérée à travers les vertèbres thoraciques (dorsales) et la base de l’ilion. Le croupion comprend les os du coccyx avec la viande et la peau attenantes.
La glande uropygienne est généralement enlevée.

1601 Parties inférieures de pattes préparées
Une «partie inférieure de patte préparée» est obtenue à partir d’une cuisse de carcasse par une coupe traversant le métatarses à peu près au niveau de l’ergot. Les griffes, la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de la patte et la carcasse sont enlevés. Une partie inférieure de patte préparée comprend un tronçon du métatarses et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.

1602 Pattes préparées
Une «patte préparée» est obtenue à partir d’une cuisse de carcasse par une coupe opérée à la jointure du métatarses et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte sont enlevées. Une patte préparée comprend le métatarses et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.

1603 Parties inférieures de pattes non préparées
Une «partie inférieure de patte non préparée» est obtenue à partir d’une cuisse de carcasse par une coupe traversant le métatarses à peu près au niveau de l’ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de la patte comprend un tronçon du métatarses et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de la patte ne sont pas enlevées.
Une «patte non préparée» est obtenue à partir d’une cuisse de carcasse par une coupe opérée à la jointure du métatarses et du tibia. La carcasse est enlevée. Une patte comprend le métatarses et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvra la patte ne sont pas enlevées.

Le «gésier, coupe en papillon» est prélevé à l’intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts par une coupe horizontale et préparés par enlèvement de la paroi interne et des substances qu’ils contiennent. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier, coupe en papillon, est constitué d’une partie musculaire du tube digestif, en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

Le «gésier, coupe en V» est prélevé à l’intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts par une coupe verticale et préparés par enlèvement de la paroi interne et des substances qu’ils contiennent. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier, coupe en V, est constitué d’une partie musculaire du tube digestif, en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

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.

Le «foie d’oie gras» est prélevé à l’intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur jaunâtre à blanc comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières. Ce foie est utilisé pour la production de foie gras, lequel présente une forte teneur en graisse et pèse habituellement plus de 500 grammes.

Le «cœur sans coiffe» est prélevé à l’intérieur de la carcasse. La graisse attenante et le péricarde sont enlevés. Le cœur sans «coiffe» est constitué par l’organe musculaire central de l’appareil circulatoire.
1902 Cœurs avec «coiffe»
Le «cœur avec coiffe» est prélevé à l’intérieur de la carcasse. La graisse attenante, le périsarde et la crosse de l’aorte ne sont pas enlevés. Le cœur avec «coiffe» est constitué par l’organe musculaire central de l’appareil circulatoire et ses tissus annexes.

2001 Peau de poitrine
La «peau de poitrine» est la couche externe du tissu qui entoure la zone de la poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La peau du cou est enlevée.

2002 Peau de haut de cuisse/cuisse
La «peau de haut de cuisse/cuisse» est la couche externe du tissu qui entoure la zone du haut de cuisse ou de la cuisse d’une carcasse, la moitié postérieure ou la cuisse.

2003 Peau de corps
La «peau de corps» est la couche externe du tissu qui entoure la totalité de la carcasse, à l’exclusion de la zone du cou.

2004 Peau du cou
La «peau du cou» est la couche externe du tissu qui entoure la zone du cou dans une carcasse.

2101 Graisse abdominale
La «graisse abdominale» est la masse de tissu adipeux qui se trouve dans la cavité abdominale à hauteur de la ceinture pelvienne.

2201 Testicules

2301 Combinaison de deux produits
Une «combinaison de deux produits» se compose de deux parties (par exemple pilons et hauts de cuisse) ou produits (par exemple gésiers et foies) d’oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d’expédition.
En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/partie pour chaque produit à livrer et mentionner le rapport des produits (par exemple deux pilons pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1) de gésiers et de foies).
2302 Combinaison de trois produits
Une «combinaison de trois produits» se compose de trois parties (par exemple, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers et foies) d’oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d’expédition.

En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/découpe pour chaque produit à livrer et mentionner le rapport des produits (par exemple, deux pilons et deux ailes pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1:1) de cous, de gésiers et de foies).

2303 Combinaison de quatre produits
Une «combinaison de quatre produits» se compose de quatre parties (par exemple, poitrines, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers, foies et coeurs) d’oie qui sont conditionnés ensemble ou emballés dans le même colis ou contenant d’expédition.

En cas de commande, indiquer par écrit le code produit/découpe pour chaque produit à livrer et mentionner le rapport des produits (par exemple, proportion égale (1:1:1:1) de poitrines, de pilons, de hauts de cuisse et d’ailes).

2401 Parures
Les «parures» sont obtenues en enlevant tous les petits morceaux de viande qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures sont des morceaux de viande sans os et de taille inégale. Toutes les parures sont considérées ensemble.

2402 Parures de poitrine
Les «parures de poitrine» sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de poitrine qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de poitrine sont des morceaux de viande de poitrine sans os et de taille inégale.

2403 Parures de haut de cuisse
Les «parures de haut de cuisse» sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de haut de cuisse qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de haut de cuisse sont des morceaux de viande de haut de cuisse sans os et de taille inégale.

2404 Parures de pilon
Les «parures de pilon» sont obtenues en enlevant les petits morceaux de viande de pilon qui subsistent sur les carcasses ou les parties. Les os sont enlevés. Les parures de pilon sont des morceaux de viande de pilon sans os et de taille inégale.
2405 Sot-l’y-laisse
Le «sot-l’y-laisse» est un morceau de viande sans os logé au creux de l’os iliaque.

2406 Intestins (boyaux)
Les «intestins» sont obtenus en enlevant le tube digestif de la carcasse. Ils correspondent à la partie du tube digestif allant de l’estomac à l’anus, qui est vidée de son contenu et préparée.

2407 Sang non traité
Le «sang non traité» est obtenu en saignant l’oie vivante. Le sang non traité d’oie comprend notamment les cellules sanguines et le sarcoplasme. Le sang n’est pas nécessairement coagulé.

2408 Sang traité
Le «sang traité» est obtenu en saignant l’oie vivante puis en traitant le sang à haute ou basse température.
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 tierces parties 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 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 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 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 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 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 de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir l’exemple 3).

Exemple 1:

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

(7002) 4493221134000145100 (10) 000831

(01) Numéro d’article commercial international (GTIN)
(3102) Poids net, en kilogrammes
(15) Date limite de consommation
(7002) Code CEE correspondant aux spécifications de l’acheteur
(10) Numéro du lot

Exemple 2:

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

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

D’autres données, telles que le Code CEE (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d’article commercial international par l’échange de données informatisé (EDI).
3. Application du système dans la chaîne d’approvisionnement

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

2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE 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.
Exemple 3:

4. Utilisation des définitions des découpages de viande de la CEE 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 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 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 leurs systèmes d’information pour identifier au moyen du GTIN les produits qu’ils veulent commander.
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 pour l’Europe (CEE)

Groupe des normes agricoles
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10
Suisse
Téléphone: +41 22 917 1234
Télécopie: +41 22 917 0629
Courriel: agristandards@unece.org
www.unece.org/trade/agr

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
B-1050 Bruxelles
Belgique
Téléphone: +32 2 788 7800
Télécopie: +32 2 788 7899
www.gs1.org/contact/

AUS-MEAT Ltd

Unit 1/333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
Australie
Téléphone: +61 7 33 61 92 00
Télécopie: +61 7 33 61 92 22
Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au

Pologne

Ministère de l’agriculture et du développement rural
30 ul. Wspolna
00-930 Varsovie
Pologne
Téléphone: +48 22-623 2061
Télécopie: +48 22-623 2300
Courriel: joanna.trybus@minrol.gov.pl
intergracja@ijhar-s.gov.pl

France

Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes
Cité administrative
Bd de la Liberté – CS92104
Rennes Cédex 9
CP35021
France
Téléphone: +33 2 99 29 76 00
Télécopie: +33 2 99 29 80 05
Courriel: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Poultry Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington DC 20250 0249
États-Unis
Téléphone: +1 202 690 3148
Télécopie: +1 202 690 0941
Courriel: David.Bowden@usda.gov
www.ams.usda.gov/
<table>
<thead>
<tr>
<th>Chine</th>
<th>Institut national russe de recherche pour l'aviiculture</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Centre national de la qualité de la viande et du contrôle sanitaire</td>
<td>VNII Ptitsepererabatyvayuschii Promyshlennosti</td>
</tr>
<tr>
<td>Université agricole de Nanjing</td>
<td>P/o Rzhavki</td>
</tr>
<tr>
<td>1 Weigang St.</td>
<td>Rzhavki Village</td>
</tr>
<tr>
<td>210095 Nanjing</td>
<td>141552, district de Solnechnogorsk,</td>
</tr>
<tr>
<td>Chine</td>
<td>Région de Moscou,</td>
</tr>
<tr>
<td>Téléphone: +86 25-84395376</td>
<td>Fédération de Russie</td>
</tr>
<tr>
<td>Télécopie: +86 25-84395939</td>
<td>Téléphone: +7 495 944 6403</td>
</tr>
<tr>
<td>Courriel: <a href="mailto:ghzhou@njau.edu.cn">ghzhou@njau.edu.cn</a></td>
<td>Télécopie: +7 495 944 6352</td>
</tr>
<tr>
<td><a href="http://www.meat-food.com">www.meat-food.com</a></td>
<td>Courriel: <a href="mailto:vniipp@orc.ru">vniipp@orc.ru</a></td>
</tr>
</tbody>
</table>