

NOTE DU SECRETARIAT

1. En octobre 1949, le Comité des problèmes agricoles créa le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables.¹
2. Le Groupe de travail a pour mandat de "définir des normes communes pour les denrées périssables" et "d'étudier les mesures à prendre sur le plan international pour généraliser l'emploi des normes et des contrôles".
3. Il est à noter que les normes établies par le Groupe de travail ne visent que la marchandise livrée au trafic entre pays européens et à destination de ces pays et qu'elles sont appliquées au stade de l'expédition, donc par les services compétents des pays exportateurs. Les normes pour les espèces individuelles de fruits et légumes sont élaborées dans le cadre d'un protocole, adopté dans sa forme actuelle en 1953 et révisé à la dix-septième session du Groupe de travail en 1964, qui contient des dispositions générales pour ce genre de marchandises.
4. Au cours de sa douzième session, tenue à Genève du 12 au 15 juin 1961, le Groupe de travail a décidé que les normes qu'il avait définitivement approuvées devraient dorénavant être désignées comme "normes européennes" recommandées par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables.
5. La norme qui figure dans le présent document a été adoptée sous sa forme définitive à la trente-deuxième session du Groupe de travail; le Secrétariat a été chargé de l'envoyer, pour acceptation officielle, aux gouvernements des Etats membres de la Commission économique pour l'Europe.

¹ A sa vingt-septième session, le Comité des problèmes agricoles a décidé de changer le nom du Groupe de travail comme suit : "le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables" (ECE/AGRI/20, par. 43).

NORME CEE-ONU No. 45

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

**OEUFs DE CONSERVE
EN COQUILLE**

livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme est applicable aux oeufs de poule de conserve en coquille propres à la consommation humaine directe.

Définitions utilisées dans la norme

Les oeufs de conserve en coquille

(Classe B) sont des oeufs qui ont été conservés, à l'état réfrigéré ou non, dans un mélange de gaz dont la composition diffère de celle de l'atmosphère, et ceux qui ont subi tout autre traitement de conservation.

Les substance étrangères

sont des substances organique ou inorganiques, d'origine interne ou extérieure, présentes dans le contenu.

Lot de marchandises

oeufs de même qualité et de même catégorie de poids, emballées dans des conteneurs uniformes dans le même centre d'emballage, expédiés par le même moyen de transport et présentés au contrôle en même temps.

Numéro de semaine

ce numéro indiquera la semaine complète commençant le lundi, mais il pourra être utilisé dès le jeudi 0 heure de la semaine précédente. La numérotation sera continue chaque année de 1 à 52 ou 53. La semaine comprenant le 1er janvier portera le numéro 1.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les conditions que le produit doit, du point de vue de la qualité, remplir à tous les stades de sa commercialisation après préparation et emballage.

B. Classification

Les oeufs de conserve en coquille (Classe B) sont des oeufs ayant les caractéristiques ci-après :

Oeufs de conserve

Coquille	-	de forme normale, propre, sèche, non endommagée; de légères déformations sont tolérées. Surface des oeufs paraffinés : un peu brillante et des oeufs traités à la chaux : un peu mate et rugueuse.
Chambre à air	-	pas plus de 9 mm de haut; une cavité mobile de la moitié de la longueur de l'oeuf au maximum est tolérée.
Jaune	-	visible, légèrement aplati, mobile.
Blanc	-	translucide, une légère dilution tolérée.
Germe	-	développement imperceptible.
Substances étrangère	-	non tolérées.
Contenu	-	exempt d'odeur étrangère, toutefois une légère odeur propre à la méthode de conservation utilisée peut être tolérée.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Catégories de poids

Les oeufs sont classés d'après le poids, dans les catégories suivantes : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

**NORME CEE-ONU CONCERNANT OEUFS DE CONSERVE
EN COQUILLE (No.45)**

Catégorie	Poids de l'oeuf en grammes	Poids minimum de 100 oeufs (en kg)	Poids minimum de 360 oeufs (en kg)
1	2	3	4
1	70 et plus	7.0	25.20
2	Moins de 70, jusqu'à 65	6.6	23.76
3	Moins de 65, jusqu'à 60	6.1	21.96
4	Moins de 60, jusqu'à 55	5.6	20.16
5	Moins de 55, jusqu'à 50	5.1	18.36
6	Moins de 50, jusqu'à 45	4.6	16.56
7	Moins de 45	Aucun poids minimum net n'est imposé	

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

A. Tolérances de qualité

Sont tolérés : 7 pour cent au plus d'oeufs ne remplissant pas les conditions requises des oeufs de conserves (Classe B).

B. Tolérances de poids

Tolérances de poids en pourcentages quantitatifs. Pour chaque catégorie de poids, 10 pour cent au plus d'oeufs des catégories immédiatement voisines, mais 6 pour cent plus d'oeufs de la catégorie immédiatement inférieure.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, LE TRANSPORT,
L'EMMAGASINAGE ET LA PRESENTATION**

- i) Les emballages, y compris le matériel d'emballage intérieur, doivent être résistants aux chocs, secs, propres et en bon état, et faits de matériaux aptes à préserver les oeufs des odeurs étrangères et du risque de détérioration de la qualité.

- ii) Les grands emballages utilisés pour le transport et l'expédition des oeufs, y compris le matériel d'emballage intérieur, ne doivent pas être réemployés à moins d'être à l'état neuf et de remplir les conditions techniques d'hygiène énoncées à l'alinéa i). Les grands emballages réemployés ne doivent porter aucune marque antérieure pouvant induire en erreur. Les petits emballages ne contenant pas plus de 30 oeufs ne doivent pas être réemployés.
- iii) Les oeufs doivent être emmagasinés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.
- iv) Les oeufs doivent être transportés dans des conditions telles qu'ils puissent rester propres, secs et exempts d'odeurs étrangères, et être protégés efficacement contre les chocs et l'action des conditions atmosphériques et de la lumière.
- v) Pendant l'emmagasinage et le transport, les oeufs de conserve qui ont également été réfrigérés doivent être maintenus à une température comprise entre 8°C et 0°, afin de préserver leur qualité initiale; en aucun cas ils ne doivent être réfrigérés de nouveau.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

A. Marquage des oeufs

- i) Sauf décision contraire des pays intéressés, les oeufs doivent porter le nom du pays d'origine en caractères de l'alphabet latin.
- ii) Les oeufs de conserve (Classe B) doivent porter sur la coquille une marque distinctive indiquant leur classe de qualité. Ils peuvent aussi porter une ou plusieurs des marques d'identification ci-après en caractères de l'alphabet latin :
 - a) catégorie de poids
 - b) numéro du centre d'emballage
 - c) nom ou raison sociale de l'entreprise qui exploite le centre d'emballage
 - d) nom de la marque commerciale
 - e) date ou numéro de la semaine d'emballage.
- iii) La marque distinctive indiquant la classe de qualité des oeufs de conserve (Classe B) sera un losange aux diagonales de 16 et 7 mm. La Catégorie de poids pourra aussi être indiquée par un chiffre de 2 à 3 mm de hauteur. Les oeufs destinés à être conservés devront être marqués comme ci-dessus avant le traitement de conservation, sauf les oeufs traités à la chaux qui pourront l'être après.
- iv) Les oeufs doivent être marqués clairement en une couleur rouge indélébile résistant à la chaleur. Les produits utilisés doivent être conformes aux dispositions en vigueur en matière de colorants pouvant être utilisés sur les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

B. Marquage des emballages

- i) Une étiquette ou un dispositif de fermeture de couleur blanche portant les indications ci-après en caractères de l'alphabet latin doit être placée sur la ou les fermetures des grands emballages, de façon qu'il se déchire à l'ouverture de l'emballage :
 - a) pays d'origine (sauf décision contraire des pays intéressés)
 - b) emballleur et/ou expéditeur - nome, adresse ou, si les pays intéressés en conviennent ainsi, une identification symbolique reconnue par un service officiel
 - c) classe qualité
 - d) catégorie de poids, poids en kilogrammes
 - e) numéro d'identification du lot transporté
 - f) date ou numéro de semaine d'emballage
 - g) précisions concernant la réfrigération ou la méthode de conservation (non codées).

 - ii) De plus, s'il s'agit d'un transport par mer, l'inscription "HAUT" doit être placée au centre du couvercle du grand emballage ou sur l'un des rabats en carton parallèles au côté le plus long. A la demande de l'acheteur, il est permis d'apposer d'autres marques sur les emballages de transport.

 - iii) Les petits emballages, même lorsqu'ils se trouvent à l'intérieur de grands emballages, doivent porter les indications ci-après :
 - a) pays d'origine (sauf décision contraire des pays intéressés)
 - b) emballleur et/ou expéditeur - nome, adresse ou, si les pays intéressés en conviennent ainsi, une identification symbolique reconnue par un service officiel
 - c) classe qualité et catégorie de poids
 - d) nombre d'oeufs dans l'emballage
 - e) numéro d'identification du lot transporté
 - f) date ou numéro de semaine d'emballage
 - g) précisions concernant la réfrigération ou la méthode de conservation (non codées).
-