

**ECE/TRADE/358/REV.1**

**COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR  
L'EUROPE**

**NORME CEE-ONU**

**VIANDE DE DINDE  
CARCASSES ET PARTIES**

**ÉDITION 2012**



**Nations Unies  
New York et Genève, 2013**

## NOTE

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

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

La présente édition de la norme pour la viande de dinde – carcasses et parties a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/5.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies. Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:  
Groupe des normes agricoles  
Division du commerce et de l'aménagement durable du territoire  
Commission économique pour l'Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Téléphone: +41 22 917 1366  
Télécopie: +41 22 917 0629  
Courriel: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**ECE/TRADE/358/REV.1**

<b>PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES</b>
Sales No. F.07.II.E.2
ISBN 978-92-1-216490-8
ISSN 1810-1925

## **REMERCIEMENTS**

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande de Dinde – Carcasses et Parties : l'Allemagne, l'Australie, la Bolivie, le Brésil, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, GS1 Brésil, GS1 International, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, la Lituanie, la Nouvelle Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la Slovaquie, la Suisse, l'Union européenne et l'Uruguay. Des représentants de GS, de l'Association des transformateurs de volailles et de commerce dans les pays de l'UE et de l'Association caribéenne de volaille ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

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

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
<b>1. INTRODUCTION .....</b>	<b>8</b>
<b>1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés .....</b>	<b>8</b>
<b>1.2 Portée.....</b>	<b>9</b>
<b>1.3 Application.....</b>	<b>9</b>
<b>1.4 Adoption et publication – Historique.....</b>	<b>9</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES .....</b>	<b>10</b>
<b>3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L’ACHETEUR.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1 Prescriptions supplémentaires .....</b>	<b>10</b>
<b>3.2 Espèce .....</b>	<b>10</b>
<b>3.3 Produit/partie .....</b>	<b>10</b>
3.3.1 Code produit/partie.....	10
3.3.2 Os .....	10
3.3.3 Peau .....	11
<b>3.4 Réfrigération.....</b>	<b>11</b>
<b>3.5 Historique des étapes de production.....</b>	<b>13</b>
3.5.1 Traçabilité.....	13
3.5.2 Catégories de dindes.....	13
3.5.3 Méthodes de production .....	14
3.5.4 Système d’alimentation .....	14
3.5.5 Mode d’abattage .....	15
3.5.6 Système de réfrigération.....	16
3.5.7 Traitement antimicrobien .....	17
<b>3.6 Niveau de qualité .....</b>	<b>17</b>
<b>3.7 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de dinde .....</b>	<b>18</b>
3.7.1 Mentions obligatoires .....	18
3.7.2 Autres indications.....	18

<b>3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité.....</b>	<b>19</b>
<b>3.9 Dispositions concernant l’emballage, l’entreposage et le transport .....</b>	<b>20</b>
3.9.1 Poids de la pièce .....	20
3.9.2 Emballage primaire .....	21
3.9.3 Étiquetage pour le consommateur .....	22
3.9.4 Poids du colis primaire .....	23
3.9.5 Emballage secondaire .....	23
3.9.6 Poids du colis secondaire.....	24
3.9.7 Format de codage applicable à l’emballage et au conditionnement de la viande de dinde .....	24
<b>4. PRESCRIPTIONS DE L’ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE DE DINDE.....</b>	<b>25</b>
<b>4.1 Définition du code.....</b>	<b>25</b>
<b>4.2 Exemple .....</b>	<b>26</b>
<b>5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET PARTIES .....</b>	<b>26</b>
<b>5.1 Index multilingue des produits.....</b>	<b>26</b>
<b>5.2 Croquis du squelette de la dinde .....</b>	<b>30</b>
<b>5.3 Parties carnées de la dinde.....</b>	<b>31</b>
<b>ADRESSES.....</b>	<b><a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a></b>
<b>SYSTÈME DE CODIFICATION.....</b>	<b><a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html</a></b>

**NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE DINDE –  
CARCASSES ET PARTIES**  
**Édition de 2007**

**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 estimerait 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 viandes/espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70

<i>Viande/espèce</i>	<i>Code CEE-ONU (voir chap. 4)</i>
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

## 1.2 Portée

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

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

La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, *les Normes, lignes directrices et codes d'usages* de la *Commission du Codex Alimentarius* 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 la première édition du présent document à sa soixante-deuxième session (Référence: ECE/TRADE/C/WP.7/2007/26).

En 2012, la première édition de la norme a été mise à jour et adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles lors de sa soixante-huitième session, tenue en novembre 2012 (document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/5).

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

## **2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

Les carcasses et morceaux de viande doivent être:

- Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, métal)<sup>1</sup>;
- Exempts d'odeurs étrangères;
- Exempts de contamination fécale;
- Exempts de caillots de sang;
- Exempts de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons<sup>2</sup>;

---

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

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



- Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes<sup>3</sup>;
- Exempts de brûlures de congélation<sup>4</sup>;
- Exempts de décoloration biliaire<sup>3</sup>.

### **3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR**

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE de la viande de dinde (voir chap. 4). Le codage CEE pour l'emballage de la viande de dinde est décrit au chapitre 5.

#### **3.1 Prescriptions supplémentaires**

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

#### **3.2 Espèce**

Le code pour la dinde (*meleagris gallopavo*) dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 71.

#### **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 6.

---

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

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

### 3.3.2 Os

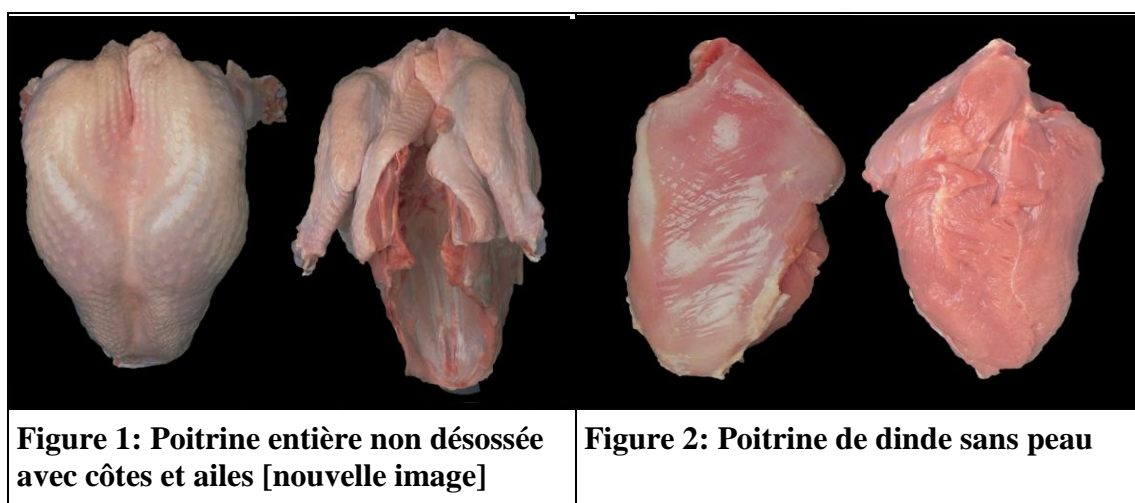
Les carcasses et parties de dinde varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os.

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

### 3.3.3 Peau

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

<i>Code de la peau</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifié	
1	Avec peau	Produit avec la peau (fig. 1)
2	Sans peau	Produit dont toute la peau a été enlevée (fig. 2)
3-9	Codes non utilisés	



**Figure 1: Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes [nouvelle image]**

**Figure 2: Poitrine de dinde sans peau**

### 3.4 Réfrigération

On entend ici par réfrigération les méthodes utilisées pour réduire la température interne d'un produit alimentaire à des fins de conservation et de préservation de la qualité microbiologique.

Les carcasses et parties de dinde peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, réfrigérées à très basse température, congelées, surgelées, surgelées individuellement (rapidement) sans givrage («ice glazing») ou surgelées individuellement (rapidement) avec givrage. Toutes les catégories ne sont pas utilisables dans toutes les régions. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Il incombe à l'opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer à toutes les parties du produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO <sub>2</sub> ) <sup>5</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO <sub>2</sub> )
4	Viande réfrigérée à très basse température <sup>6</sup>	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12 °C et -2

<sup>5</sup> La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

<sup>6</sup> Cette méthode de réfrigération devrait être utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

---

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
		°C après la congélation
5	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation
7	Viande surgelée (rapidement) <sup>7</sup> individuellement, sans givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation
8	Viande surgelée (rapidement) <sup>7</sup> individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence inférieure à -18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent être fixées d'un commun accord par l'acheteur et le vendeur. La méthodologie utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

---

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

---

<sup>7</sup> Les délais et les températures pour la surgélation individuelle (rapide) doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays importateur. Exemple: selon la législation européenne (voir Directive 89/108/CEE), la température requise doit être atteinte à un rythme minimum de 5 mm/h.

### 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 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 dans la section 3.8.

#### 3.5.2 Catégories de dindes

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

<i>Code de la catégorie (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes dindonneaux (sans distinction de sexe)	Dindonneaux âgés de moins de 120 jours
2	Jeunes dindonneaux (sans distinction de sexe)	Dindonneaux âgés de moins de 240 jours. L'extrémité du bréchet est souple
3	Jeunes dindonneaux femelles	Dindonneaux femelles âgées de moins de 240 jours. L'extrémité du bréchet est souple
4	Jeunes dindonneaux mâles	Dindonneaux mâles âgés de moins de 240 jours. L'extrémité du bréchet est souple
5	Dindonneaux	Dindonneaux (mâles ou femelles) adultes âgés généralement de 240 à 450 jours
6	Dindes ou dindons de reproduction	Dindes ou dindons âgés généralement de plus de 450 jours
7	Dindes (femelles) de reproduction	Dindes (femelles) âgées généralement de plus de 450 jours
8	Dindons de reproduction	Dindons âgés généralement de plus de 450 jours
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie de dindes ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

### 3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production, selon les indications données dans le tableau ci-dessous.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Méthode classique	Les dindes sont élevées dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes
2	Élevage en libre parcours 1	Les dindes qui sont de race à croissance lente sont élevées en faible densité spécifiée en milieu fermé ou ouvert et disposent le jour d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Elles doivent être âgées d'au moins 11 semaines avant l'abattage
3	Élevage en libre parcours 2	Les dindes sont élevées dans des poulaillers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes et qui disposent d'un accès vers l'extérieur
4	Élevage en pâturage	Les dindes sont élevées en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe
5	Élevage biologique <sup>8</sup>	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

<sup>8</sup> Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «système d'alimentation».

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

### 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.

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

AC      Activateurs de croissance\*  
FP      Farine de poisson

OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés

POA Produits d'origine animale

\* Les activateurs de croissance comprennent des hormones ou des antibiotiques à des doses supérieures aux doses recommandées pour l'usage vétérinaire.

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

### 3.5.5 *Mode d'abattage*

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

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

### 3.5.6 *Système de réfrigération*

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

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



<b>Code du système de réfrigération (champ 9)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
0	Non spécifiée	
1	Réfrigération par immersion (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide
2	Réfrigération par immersion (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide contenant des agents antimicrobiens
3	Réfrigération à l'air (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid
4	Réfrigération à l'air (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid contenant des agents antimicrobiens
5	Réfrigération par aspersion ventilée (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau
6	Réfrigération 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 réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

### **3.5.7 Traitement antimicrobien**

Sauf dispositions contraires spécifiées, les traitements ci-après peuvent intervenir avant ou après le refroidissement. Il peut s'agir de traitements physiques, chimiques ou biologiques, appliqués séparément ou conjugués, et conformes à la législation en vigueur du pays importateur.

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

### 3.6 Niveau de qualité

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

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

### 3.7 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties de dinde

#### 3.7.1 Mentions obligatoires

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

<sup>9</sup> 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.

- Dénomination du produit;
- Marque sanitaire/tampon d'inspection;
- Date limite de vente/de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays);
- Conditions d'entreposage: par exemple «À entreposer à XX °C au maximum»;
- Identification appropriée de l'emballleur, du distributeur ou de l'expéditeur;
- Poids net en kilos (kg) (et éventuellement en livres (lb));
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage (voir 3.5.6).

### 3.7.2 *Autres indications*

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est 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 la transformation de l'emballage;
- Qualité/classement;
- Mode d'abattage;
- Système de réfrigération.

### 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 la dinde/du lot:** une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Code du contrôle de la conformité (champ 14)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de la dinde/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification de la dinde/du lot
6	Désignation commerciale et identification de la dinde/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de la dinde/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

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

Les conditions d’entreposage avant l’expédition et les engins utilisés pour le transport doivent être adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et 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) (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

#### 3.9.1 Poids de la pièce

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

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

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

#### 3.9.2 Emballage primaire

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

Code de l’emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
00	Non spécifiée	

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
01	Sachet en plastique	Emballage formé d'une pellicule souple en plastique enveloppant le produit et fermé par les méthodes couramment utilisées dans le commerce. Une feuille de plastique dans une caisse est considérée comme faisant partie du contenant d'expédition (récipient de transport) et non pas comme un emballage intérieur
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air par aspiration et thermoscellage
03	Sachet en plastique, refermable	Sachet en plastique ou matériau analogue à fermeture par emboîtement qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises
04	Sachet en plastique à atmosphère modifiée	Sachet en plastique ou matériau analogue qui est rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Emballage-bulle portions	Sachet en plastique ou matériau analogue qui est utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit
06	Barquette	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité
07	Barquette, sous atmosphère modifiée	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit
08	Coupe/pot	Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide et étanche, à fond plat fermé par un couvercle
09	Carton	Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut: 1) être imprégnée et/ou enduite de paraffine, ou 2) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit également spécifier le type d'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée

<b>Code de l'emballage primaire (champ P2)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
10-97	Codes non utilisés	
98	Pas d'emballage	Le produit n'est pas placé dans un emballage destiné à la vente individuelle ou aux collectivités (il est par exemple emballé directement dans un contenant en plastique consigné, une caisse doublée, un récipient de vrac, etc.)
99	Autre emballage	

### 3.9.3 *Étiquetage pour le consommateur*

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

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

### 3.9.4 *Poids du colis primaire*

Le poids du contenu colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 5.1. 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.

<b>Code du poids du colis primaire (champ P4)</b>	<b>Catégorie/description</b>
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié

<b>Code du poids du colis primaire (champ P4)</b>	<b>Catégorie/description</b>
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

### 3.9.5 Emballage secondaire

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

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



Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
9	Autres	

### 3.9.6 Poids du colis secondaire

Le poids du colis secondaire est indiqué sous la forme d'un nombre à cinq chiffres avec une décimale (0000,0). 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 5.1.

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

### 3.9.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande de dinde

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

Champ	Description	Paragraphe	Codes
P1	Poids de la pièce	5.1	0-9
P2	Emballage primaire	5.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire	5.3	0-9
P4	Poids de l'emballage primaire	5.4	0-9
P5	Emballage secondaire	5.5	0-9
P6	Poids de l'emballage secondaire	5.6	00000-99999

#### 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE DE DINDE

##### 4.1 Définition du code

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

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	5	0000-9999
3a)	Os	3.3.2	0-9
3b)	Peau	3.3.3	0-9
4	Réfrigération	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthode de production	3.5.3	0-9
7	Système d'alimentation	3.5.4	00-99
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Système de réfrigération	3.5.6	0-9
10	Traitement antimicrobien	3.5.7	0-9
11	Qualité	3.6	0-9
12	Champ non utilisé		0-9
13	Champ non utilisé		0-9
14	Contrôle de conformité	3.8	0-9

##### 4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un dindonneau entier congelé, à peau jaune avec abats, issu de l'élevage biologique, sans aucune farine de poisson utilisée dans son alimentation, réfrigéré à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. L'animal est de qualité supérieure et le niveau de qualité et la norme commerciale doivent être certifiés par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit porte le code CEE pour la viande de dinde ci-après:  
**71010111615100311004**

N°	Champ (description)	Prescription	Valeur
----	---------------------	--------------	--------

N°	Champ (description)	Prescription	Valeur
1	Espèce	Dinde	71
2	Produit/partie	Volaille entière	0101
3a)	Os	Avec os	1
3b)	Peau	Avec peau	1
4	Réfrigération	Congelé	6
5	Catégorie	Dindonneau	1
6	Méthode de production	Biologique	5
7	Système d'alimentation	Exempt de farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Système de réfrigération	Réfrigération à l'air (sans additifs)	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Qualité supérieure	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et norme commerciale	4

## 5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET PARTIES

### 5.1 Liste multilingue des produits

Article n°	Français	Anglais	Russe
0101	Volaille entière	Whole bird	Тушка
0102	Volaille entière sans abats	Whole bird without giblets	Тушка без потрохов
0401	Moitié postérieure	Back half	Задняя полутушка
0402	Moitié postérieure sans croupion	Back half without tail	Задняя полутушка без гузки
0601	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (moitié antérieure)	Bone-in whole breast with back, ribs and wings (front half)	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя полутушка)
0602	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев

Article n°	Français	Anglais	Russe
0603	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев
0604	Poitrine entière non désossée avec dos et côtes	Bone-in whole breast with back and ribs	Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами
0611	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями
0612	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев
0613	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes désossée	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев
0614	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes	Bone-in whole breast without back, with ribs	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами
0615	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью
0616	Poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets	Boneless whole breast without back, ribs or tenderloins	Цельная грудка, обваленная, без спинки, ребер или мясистой части
0617	Poitrine entière	Whole breast	
0618	Filet papillon	Double fillet with skin	
0701	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile	Bone-in split breast with back portion, ribs, and wing	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом
0702	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла
0703	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile désossée	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0704	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes	Bone-in split breast with back portion and ribs	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами

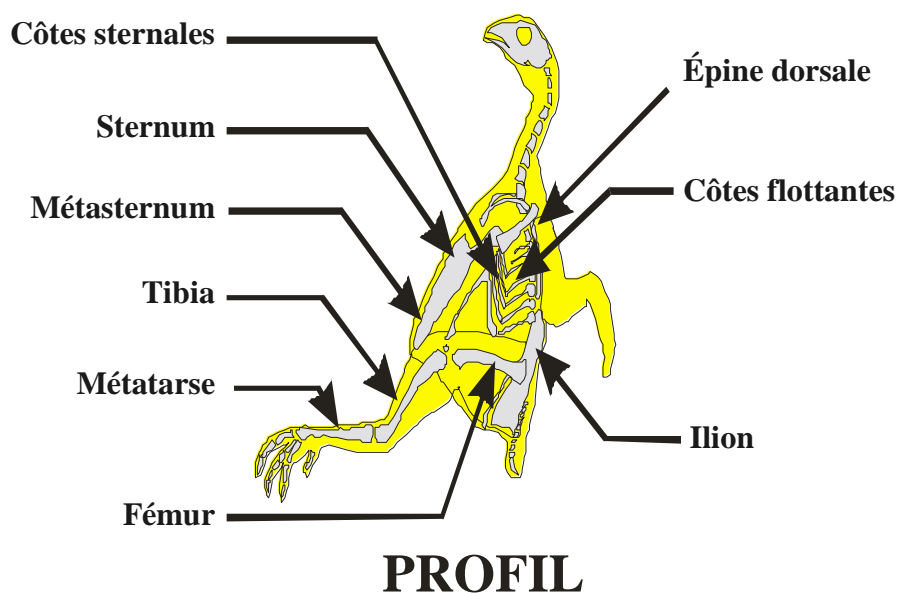
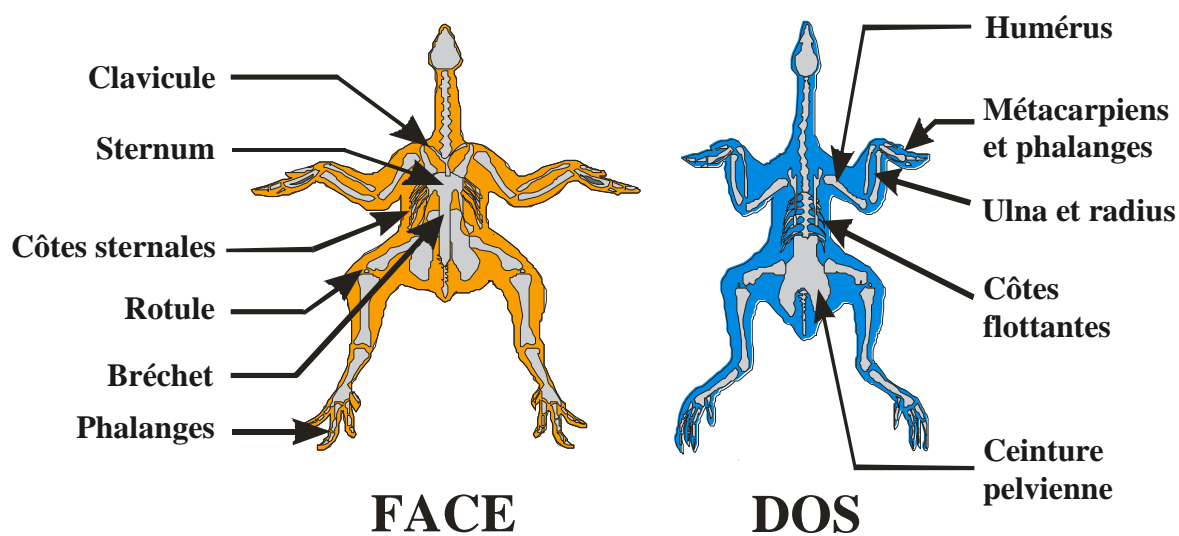
Article n°	Français	Anglais	Russe
0705	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes	Bone-in split breast with back portion, without ribs	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер
0711	Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet	Boneless split breast without back portion or rib meat, with tenderloin	Половинка грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью
0712	Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, ni filet	Boneless split breast without back portion or rib meat, without tenderloin	Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части
0801	Filet avec tendon entier	Tenderloin with tendon	Мясистая часть нежилованная
0802	Filet avec tendon sectionné	Tenderloin with tendon clipped	Мясистая часть частично жилованная
0803	Filet avec tendon enlevé	Tenderloin with tendon removed	Мясистую часть жилованную
0901	Quart cuisse	Leg quarter	Окорочек
0902	Quart cuisse sans croupion	Leg quarter without tail	Окорочек без гузки
1001	Cuisse entière	Whole leg	Цельная ножка
1101	Haut de cuisse non paré	Untrimmed thigh	Бедро
1102	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Bone-in thigh with back portion	Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки
1103	Haut de cuisse paré	Trimmed thigh	Бедро обезжиренное
1201	Pilon non désossé	Bone-in drumstick	Голяшка
1203	Pilon désossé avec tendon partiellement enlevé	Boneless drumstick with tendon partially removed	Голяшка, обваленная, частично жилованная
1204	Pilon désossé avec tendon enlevé	Boneless drumstick with tendon removed	Голяшка, обваленная, жилованная
1301	Aile entière	Whole wing	Крыло цельное
1302	Première et deuxième sections d'aile	First and second segment wing	Соединенные плечевая и локтевая части крыла
1303	Deuxième et troisième sections d'aile	Second and third segment wing	Соединенные локтевая и тонкая части крыла
1304	Première section d'aile	Wing drumette	Плечевая часть крыла
1305	Deuxième section d'aile	Second segment wing	Локтевая часть крыла
1306	Troisième section d'aile	Third segment wing	Тонкая часть крыла
1307	Assortiment de premières et deuxièmes sections d'ailes	First and second segment wings	Плечевые и локтевые части крыла, разрезанные
1501	Croupion	Tails	Гузка

Article n°	Français	Anglais	Russe
1601	Cou	Neck	Шейка
1901	Gésiers préparés	Processed gizzards	Мускульные желудки обработанные
1902	Gésiers, coupe en papillon	Butterfly-cut gizzards	Мускульные желудки в горизонтальной разделке
1903	Gésiers partiellement préparés	Partially processed gizzards	Мускульные желудки частично обработанные
2001	Foies	Livers	Печенка
2101	Cœurs, sans «coiffe»	Hearts, cap-off	Сердце, без вершины
2102	Cœurs, avec «coiffe»	Hearts, cap-on	Сердце, с вершиной
2201	Testicules	Testes	Семенники
2301	Peau de poitrine	Breast skin	Кожа грудки
2302	Peau de haut de cuisse/cuisse	Thigh/leg skin	Кожа бедра/ножек
2303	Peau de corps	Body skin	Кожа тушки
2304	Peau de poitrine (Pattern)	Breast skin (pattern)	Кожа грудки машинной нарезки
2305	Peau de poitrine (Pattern) dégraissée	Defatted pattern breast skin	Кожа грудки обезжиренная машинной нарезки
2306	Peau de cou	Neck skin	Кожа шейки
2401	Graisse abdominale	Abdominal (leaf) fat	Брюшной жир (почечный жир)
4001	Combinaison de deux produits	2-product combinations	Набор из двух продуктов
4002	Combinaison de trois produits	3-product combinations	Набор из трех продуктов
4003	Combinaison de quatre produits	4-product combinations	Набор из четырех продуктов
5201	Viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum	Ground turkey meat, 30% fat or less	Фарш из индюшатины жирностью 30% или менее
5202	Viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum	Ground turkey meat, 20% fat or less	Фарш из индюшатины жирностью 20% или менее
5203	Viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum	Ground turkey meat, 10% fat or less	Фарш из индюшатины жирностью 10% или менее
5204	Viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum	Ground white turkey meat, 10% fat or less	Фарш из белой индюшатины жирностью 10% или менее
5205	Viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum	Ground dark turkey meat, 20% fat or less	Фарш из темной индюшатины жирностью 20% или менее

Article n°	Français	Anglais	Russe
5211	Galettes/steaks de viande de dinde hachée, 30 % de matière grasse maximum	Ground turkey meat patties/burgers, 30% fat or less	Рубленные бифштексы из фарша из индюшатины жирностью 30% или менее
6001	Parures de viande blanche de dinde	White turkey trimmings	Обрезь белой индюшатины
6002	Parures de poitrine	Breast trimmings	Обрезь мяса грудки
6003	Parures d'aile	Wing trimmings	Обрезь мяса крыльев
6004	Parures de viande rouge de dinde	Dark trimmings	Обрезь темной индюшатины
6005	Parures de haut de cuisse	Thigh trimmings	Обрезь мяса бедра
6006	Parures de pilon	Drumstick trimmings	Обрезь мяса голяшки
6011	Viande d'omoplate	Scapula meat	Мясо лопаточной кости
6012	Sot-l'y-laisse	Ilium meat (oyster)	Мясо подвздошной кости (задней части спинки)
6015	Intestins (boyaux)	Intestines (chitterlings)	Кишки (требуха)
6021	Tendons	Tendons (straps)	Сухожилия

## 5.2 Croquis du squelette de la dinde

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





### **5.3 Parties carnées de la dinde**

#### **0101 VOLAILLE ENTIÈRE**

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

#### **0102 VOLAILLE ENTIÈRE SANS ABATS**

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

#### **0401 MOITIÉ POSTÉRIEURE**

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

#### **0402 MOITIÉ POSTÉRIEURE SANS CROUPION**

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

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

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

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



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

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



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

### **0604 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS ET CÔTES**

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

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

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

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



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

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



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

**0614 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES**

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

### **0615 POITRINE ENTIÈRE SANS DOS NI CÔTES, AVEC FILETS**

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

### **0616 POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE SANS DOS NI CÔTES NI FILETS**

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

### **0617 POITRINE ENTIÈRE**

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

### **0618 FILET PAPILLON**

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

### **0701 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET AILE**

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

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



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

du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile consiste en une moitié de poitrine entière non désossée avec une partie du dos et les côtes et la première section de l'aile attenantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**0801 FILET AVEC TENDON ENTIER**

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

### **0802 FILET AVEC TENDON SECTIONNÉ**

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

### **0803 FILET AVEC TENDON ENLEVÉ**

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

### **0901 QUART CUISSE**

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

### **0902 QUART CUISSE SANS CROUPION**

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

### **1001 CUISSE ENTIÈRE**

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

### **1101 HAUT DE CUISSE NON PARÉ**

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

### **1102 HAUT DE CUISSE NON DÉSOSSÉ AVEC PARTIE DE DOS**

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

### **1103 HAUT DE CUISSE PARÉ**

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

#### **1201 PILON NON DÉSOSSÉ**

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

#### **1203 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON PARTIELLEMENT ENLEVÉ**

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

#### **1204 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON ENLEVÉ**

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

#### **1301 AILE ENTIÈRE**

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

#### **1302 PREMIÈRE ET DEUXIÈME SECTIONS D'AILE**

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

#### **1303 DEUXIÈME ET TROISIÈME SECTIONS D'AILE**

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

#### **1304 PREMIÈRE SECTION D'AILE (MANCHON)**



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

### **1305 DEUXIÈME SECTION D'AILE (AILERON)**

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

### **1306 TROISIÈME SECTION D'AILE (POINTE)**

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

### **1307 ASSORTIMENT DE PREMIÈRES ET DEUXIÈMES SECTIONS D'AILES**

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

### **1501 CROUPION**

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

### **1601 COU**

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

## **1701 TÊTE**

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.

## **1801 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES PRÉPARÉES**

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

## **1802 PATTES PRÉPARÉES**

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

## **1803 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES NON PRÉPARÉES**

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

## **1804 PATTES NON PRÉPARÉES**

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

## **1901 GÉSIERS PRÉPARÉS**

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

## **1902 GÉSIERS, COUPE EN PAPILLON**

Le «gésier coupé en papillon» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Il est coupé mécaniquement, débarrassé de sa paroi interne et vidé de son contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier préparé mécaniquement et coupé en

papillon se compose d'un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.

### **1903 GÉSIEERS PARTIELLEMENT PRÉPARÉS**

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

### **2001 FOIES**

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

### **2101 CŒURS, SANS «COIFFE»**

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

### **2102 CŒURS, AVEC «COIFFE»**

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

### **2201 TESTICULES**

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

### **2301 PEAU DE POITRINE**

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

### **2302 PEAU DE HAUT DE CUISSE/CUISSE**

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

### **2303 PEAU DE CORPS**

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

#### **2304 PEAU DE POITRINE («PATTERN»)**

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

#### **2305 PEAU DE POITRINE («PATTERN») DÉGRAISSÉE**

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

#### **2306 PEAU DU COU**

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

#### **2401 GRAISSE ABDOMINALE**

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

#### **4001 COMBINAISON DE DEUX PRODUITS**

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

#### **4002 COMBINAISON DE TROIS PRODUITS**

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

#### **4003 COMBINAISON DE QUATRE PRODUITS**

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

#### **5201 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 30 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

La «viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties. Les reins et les glandes sexuelles sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 30 % de matière grasse maximum.

**5202 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 20 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

La «viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins et les glandes sexuelles sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 20 % de matière grasse maximum.

**5203 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 10 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

La «viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge et des parures provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.

**5204 VIANDE BLANCHE DE DINDE HACHÉE, 10 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

La «viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche (poitrine, aile, filet, viande d'omoplate et/ou parures) provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.

**5205 VIANDE ROUGE DE DINDE HACHÉE, 20 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

La «viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande rouge (haut de cuisse, pilon et/ou parures rouges) provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 20 % de matière grasse maximum.

**5211 GAULETTES/STEAKS DE VIANDE DE DINDE HACHÉE, 30 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM**

Le produit «galette/steak de viande de dinde hachée, 30 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties de dinde. La viande est ensuite compactée et moulée sous forme de portions rondes ou carrées. Les reins et les glandes sexuelles sont exclus. Les galettes/steaks hachés de dinde, 30 % de matière grasse maximum, sont des portions rondes ou carrées de viande de dinde hachée contenant 30 % de matière grasse maximum.

#### **6001 PARURES DE VIANDE BLANCHE DE DINDE**

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

#### **6002 PARURES DE POITRINE**

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

#### **6003 PARURES D'AILE**

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

#### **6004 PARURES DE VIANDE ROUGE DE DINDE**

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

#### **6005 PARURES DE HAUT DE CUISSE**

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

#### **6006 PARURES DE PILON**

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

#### **6011 VIANDE D'OMOPLATE**

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

#### **6012 SOT-L'Y-LAISSE**

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

### **6015 INTESTINS (BOYAUX)**

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

### **6021 TENDONS**

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