



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/8/Rev.1
9 mars 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Quinzième session

Brisbane (Australie), 19-24 avril 2006

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**RÉVISION DE LA PROPOSITION DE NORME CEE POUR LA VIANDE DE DINDE
– CARCASSES ET PARTIES*
Chapitres 1 à 5**

Document présenté par les États-Unis d'Amérique

La proposition pour une nouvelle norme présentée par les États-Unis a été examinée à la Réunion des rapporteurs de la Section spécialisée de la normalisation de la viande (Varsovie, juin 2005). Si elle est acceptée par la Section spécialisée, cette proposition sera soumise à l'approbation du Groupe de travail. Une publication sur la nouvelle norme sera alors établie par le secrétariat.

* Le présent document a été soumis après la date limite fixée pour la documentation officielle par la Division du développement du commerce et du bois, faute de ressources disponibles. Il a déjà été distribué sous la cote TRADE/WP.7/GE.11/2005/8.

NORME CEE POUR LA VIANDE DE DINDE
– CARCASSES ET PARTIES
Édition de 2005

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE pour les produits carnés

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

2) Le texte de la présente publication a été établi 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 existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

L'annexe II contient une description du système EAN-UCC, lequel définit un identificateur d'application pour l'utilisation du code CEE.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

- 1) La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de dinde (*meleagris gallopavo*) crues (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.
- 2) Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables au transport transfrontière des carcasses et parties de dinde. 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.
- 3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usage internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, 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'usage* de la *Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

- 1) 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.
- 2) Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond à ses desiderata. 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 et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

- 1) 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^e session (Référence: ECE/TRADE/WP.7/YYYY/symbole).
- 2) Les normes CEE pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire de nouvelles éditions en sont 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.htm

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

- 2.1 La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.
- 2.2 Les carcasses et morceaux de viande doivent être:
 - 2.2.1 Exempts de toute matière étrangère (par exemple verre, caoutchouc, métal)¹
 - 2.2.2 Exempts d'odeurs étrangères
 - 2.2.3 Exempts de contamination fécale
 - 2.2.4 Exempts de saignement anormal
 - 2.2.5 Exempts de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons²
 - 2.2.6 Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes³
 - 2.2.7 Exempts de brûlures de congélation⁴
 - 2.2.8 Exempts de décoloration biliaire³.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE 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.

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

² Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

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

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

3.2 Espèce

Le code pour la dinde (*meleagris gallopavo*) dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 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.

3.3.2 Os

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

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

3.3.3 Peau

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

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

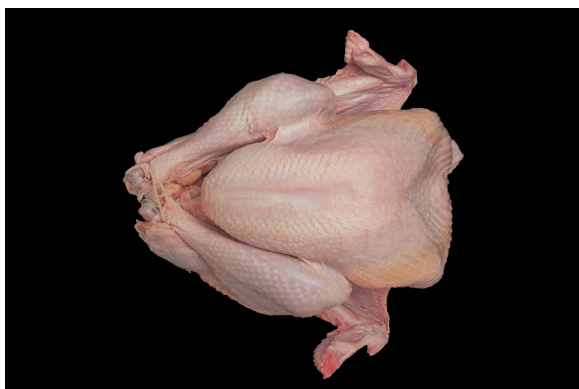


Figure 1: Volaille entière avec peau

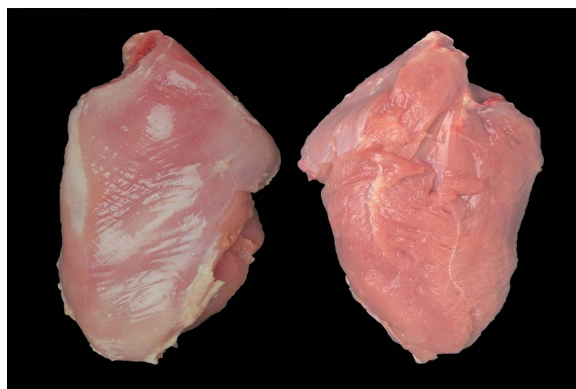


Figure 2: Poitrine de dinde sans peau

3.4 Réfrigération (réduction de la température)

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:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et $+4\text{ °C}$ après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et $+4\text{ °C}$ après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO ₂) ⁵	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -2 °C et $+4\text{ °C}$ après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO ₂)

⁵ La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
4	Viande réfrigérée à très basse température ⁶	La température interne du produit est maintenue en permanence entre – 12 °C et – 2 °C après la congélation
5	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à – 12 °C ou moins après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à – 18 °C ou moins après la surgélation
7	Viande surgelée (rapidement) individuellement, sans givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence à – 18 °C ou moins après la surgélation
8	Viande surgelée (rapidement) individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et sa température interne est maintenue en permanence inférieure à – 18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent être fixées d'un commun accord par l'acheteur et le vendeur. La méthodologie utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

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 dans la section 3.8.

⁶ Cette méthode de réfrigération est utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

3.5.2 Catégorie de dinde

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

Code de la catégorie (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Jeunes dindonneaux	Dindes (femelles ou mâles) pesant 3,63 kg (8 livres) ou plus
2	Jeunes dindonneaux femelles	Dindonneaux femelles pesant généralement entre 3,62 et 8,17 kg (8 à 18 livres)
3	Jeunes dindonneaux mâles	Dindonneaux mâles pesant généralement 7,26 kg (16 livres) ou plus
4	Dindonneaux	Dindonneaux (mâles ou femelles) adultes âgés généralement de moins de 15 mois
5	Dindes ou dindons de reproduction	Dindes ou dindons âgés généralement de plus de 15 mois
6	Dindes (femelles) de reproduction	Dindes (femelles) âgées généralement de plus de 15 mois
7	Dindons de reproduction	Dindons âgés généralement de plus de 15 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

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

3.5.3 Méthode de production

L'acheteur peut préciser la 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

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

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

3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut préciser le système d'alimentation, selon les indications données dans le tableau ci-dessous.

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

⁷ Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «système d'alimentation».

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
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.

* 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, selon les indications données dans le tableau ci-dessous.

Code du mode d'abattage (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Kasher	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 ayant fait 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 comme indiqué 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-elles aussi faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système de réfrigération (champ 9)	Catégorie	Description
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

Code du système de réfrigération (champ 9)	Catégorie	Description
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 acheteur et vendeur.

3.5.7 Traitement antimicrobien

Les traitements ci-après peuvent intervenir avant ou après la réfrigération. 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 Degré de qualité

3.6.1 Définition des codes

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

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

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, le tableau ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits, pour les carcasses et parties de dinde emballées:

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

⁸ S'il est indiqué, le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur. Lorsqu'une telle législation n'existe pas, la définition du niveau de qualité doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays 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, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes d'alimentation;
- Date de traitement/emballage;
- Qualité/classement;
- Méthodes 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 degré 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:

Degré de qualité/classement: 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.

Norme 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 norme 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	Degré de qualité/classement du produit
2	Norme commerciale
3	Identification de la dinde/du lot
4	Degré de qualité et norme commerciale
5	Degré de qualité et identification de la dinde/du lot
6	Norme commerciale et identification de la dinde/du lot
7	Degré de qualité, norme commerciale et identification de la dinde/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

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 (deux sont inutilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

N°	Description	Section	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	3.3.1/6	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

N°	Description	Section	Fourchette de codes
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 degré de qualité et la norme commerciale doivent être certifiés par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit a le code CEE pour la viande de dinde suivant: **71010111615100311004**

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	Supérieure	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de conformité	Degré de qualité et norme commerciale	4

5. 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 (réfrigérées ou congelées) de dinde 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).

5.1 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

5.2 Emballage primaire

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

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
00	Non spécifiée	
01	Sachet en plastique	Emballage formé d'une pellicule souple en plastique enveloppant le produit et fermé par les méthodes couramment utilisées dans le commerce. Une feuille de plastique dans une caisse est considérée comme faisant partie du contenant d'expédition (récipient de transport) et non pas comme un emballage intérieur

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
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 enveloppé dans un film plastique. Un tampon 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 tampon absorbant et le tout est enveloppé dans 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. Le carton peut: 1) être imprégné et/ou enduit de paraffine, ou 2) être doublé d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Il est fermé selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit préciser le type d'emballage extérieur dans lequel le carton sera placé
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	

5.3 Étiquetage pour le consommateur

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

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

5.4 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.

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

5.5 Emballage secondaire

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

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

5.6 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)

5.7 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	Section	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
