



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2004/3  
6 février 2004

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Treizième session, 19-22 avril 2004, Genève

Point 3 a) de l'ordre du jour provisoire

**NORME CEE-ONU  
POUR LES CARCASSES ET PARTIES DE POULET**

**Chapitres 1 à 5: Prescriptions générales et codage**

**Note du secrétariat:** On trouvera dans le présent document les chapitres 1 à 5 de la norme CEE-ONU pour les carcasses et parties de poulet, tels qu'ils ont été approuvés au cours de la réunion des rapporteurs, tenue à Moscou du 15 au 17 septembre 2003, et adoptés par le Groupe de travail. Le texte est soumis à la Section spécialisée pour une dernière vérification avant sa publication.

### Remerciements

La CEE-ONU tient à remercier les délégations suivantes pour leur contribution à l'élaboration de la présente publication: Allemagne, Australie, Bolivie, Brésil, EAN Brésil, EAN International, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Grèce, Hongrie, Lituanie, Nouvelle-Zélande, Pologne, Royaume-Uni, Suisse, Union européenne, Uruguay.

La CEE-ONU tient à remercier tout spécialement la délégation des États-Unis, qui a établi l'avant-projet de la norme et fourni les photographies.

## NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET PARTIES DE POULET Édition 2004

### 1. INTRODUCTION

#### 1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1.1.1 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. Les textes seront régulièrement actualisés et 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-ONU (dont l'adresse figure dans l'annexe).

1.1.2 Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après donne un aperçu des catégories d'espèces/classes pour lesquelles des normes existent ou en sont à différents stades d'élaboration. Il indique aussi le code de l'espèce à utiliser pour la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Catégorie d'espèces/classes de viande	Code à utiliser selon la codification CEE-ONU (voir chap. 4)	Publication/adoption
Bœuf – viande bovine	1	Publiée en 2001 Version révisée publiée en 2004
Veau – viande de veau	2	À élaborer
Porc – viande porcine	3	Publiée en 1998. En cours de révision
Mouton – viande ovine	4	Publiée en 2004
Chevreau – viande caprine	5	À élaborer

Catégorie d'espèces/classes de viande	Code à utiliser selon la codification CEE-ONU (voir chap. 4)	Publication/adoption
Autres mammifères – viande et produits à base de viande	6	À élaborer
Poulet	7	Publication prévue pour 2004
Dinde	8	À élaborer
Autres produits à base de viande de volaille	9	À élaborer

## 1.2 Portée

1.2.1. La présente norme porte sur les produits obtenus à partir de l'espèce domestiquée *Gallus domesticus*. Elle recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) de poulet crues (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Les produits contenant des additifs («préparations à base de poulet») feront l'objet d'une norme distincte qui sera élaborée par la suite. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

1.2.2 Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et parties de poulet sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

1.2.3 La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques 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

1.3.1 Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

1.3.2 Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des 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**

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 cinquante-neuvième session (Référence: TRADE/WP.7/2003/6).

### **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 <sup>1</sup>
  - 2.2.2 Exempts d'odeurs étrangères.
  - 2.2.3 Exempts de matières fécales.
  - 2.2.4 Exempts de caillots de sang.
  - 2.2.5 Exempts de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons<sup>2</sup>
  - 2.2.6 Pratiquement exempts de plumes et d'hématomes<sup>3</sup>.
  - 2.2.7 Exempts de brûlures de congélation<sup>3</sup>.
  - 2.2.8 Exempts d'une décoloration de la bile<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-ONU de la viande de poulet (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande de poulet est décrit au chapitre 5.

---

<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.

<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.

### 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.

### 3.2 Espèces/classes

Le code pour le poulet (*Gallus domesticus*) dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 7.

### 3.3 Produits/parties

Le code à quatre chiffres du produit dans le champ 2 est défini dans le chapitre 6.

### 3.4 Os

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

Code de l'os (champ 3)	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	

### 3.5 Peau

Les carcasses et parties de poulet sont disponibles dans le commerce avec peau ou sans peau. Lorsqu'elles ont conservé leur peau, celle-ci peut être de couleur «jaune» ou «blanche». Les options relatives à la peau sont les suivantes:

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

(À incorporer) Figure 1: Poulet entier avec peau blanche	(À incorporer) Figure 2: Poulet entier avec peau jaune
(À incorporer) Figure 3: Poulet entier sans peau	

### 3.6 Qualité

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

Code de la qualité (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Le produit satisfait aux conditions minimales énoncées pour le niveau de qualité n° 2.
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de deuxième qualité <sup>4</sup>
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité <sup>4</sup>
3-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

### 3.7 Réfrigération

Les carcasses et parties de poulet 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<sup>5</sup>) sans

<sup>4</sup> S'il est indiqué, le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur, par exemple:

- Règlement n° 1538/1991 de l'Union européenne (version actualisée), art. 6, disponible sur l'Internet (<http://europa.eu.int/eur-lex>);
- United States, Standards, and Grades for Poultry AMS 70.200 et seq., (États-Unis d'Amérique, norme AMS 70 200 et suiv. concernant les classes, les normes et les catégories de volaille) disponible sur l'Internet (<http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>).

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.

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

givrage («ice glazing») ou surgelée individuellement (rapidement<sup>5</sup>) 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 aux produits, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 6)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	Le produit est maintenu en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	Le produit est maintenu en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO <sub>2</sub> ) <sup>6</sup>	Le produit est maintenu en permanence à une température comprise entre -1,5 °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>7</sup>	Le produit est maintenu en permanence à une température comprise entre -12 °C et -1,5 °C après la congélation
5	Viande congelée	Le produit est maintenu en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
6	Viande surgelée	Le produit est maintenu en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
7	Viande surgelée (rapidement <sup>7</sup> ) individuellement, sans givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et maintenu en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
8	Viande surgelée (rapidement <sup>7</sup> ) individuellement, avec givrage	Le produit est surgelé individuellement avant emballage et maintenu en permanence à une température maximale de -18 °C 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	

<sup>6</sup> La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

<sup>7</sup> Cette méthode de réfrigération est utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

### 3.8 Historique des étapes de production

#### 3.8.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent 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 doit être certifiée conforme selon le paragraphe 3.10.

#### 3.8.2 Catégories de poulet

L'acheteur peut indiquer que le produit a été obtenu à partir d'une des catégories de poulet suivantes:

Code de la catégorie (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Très jeunes poulets	De moins de 4 semaines
2	Jeunes poulets	De moins de 12 semaines; la pointe du sternum est souple (non ossifiée)
3	Coqs	De moins de 12 semaines ; la pointe du sternum est moins souple (partiellement ossifiée) que celle des jeunes poulets
4	Chapons 1	Poulets mâles de moins de 4 mois, castrés chirurgicalement
5	Chapons 2	Poulets mâles de plus de 140 jours, castrés chirurgicalement
6	Poules pondeuses	De plus de 10 mois
7	Poules reproductrices et coqs	De plus de 10 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

#### 3.8.3 Méthodes de production

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

Un certain nombre d'options fréquemment utilisées dans le commerce sont indiquées ci-après, accompagnées d'une brève description.



Code de la méthode de production (champ 8)	Catégorie <sup>8</sup>	Description
0	Non spécifiée	
1	Méthode classique	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes
2	Élevage en libre parcours 1	Les poulets qui sont de races à croissance lente sont élevés en faible densité spécifiée à l'intérieur ou à l'extérieur et disposent d'un accès totalement libre vers l'extérieur pendant au moins la moitié de leur vie. Leur alimentation doit contenir au moins 70 % de céréales. Âge minimal d'abattage: 11 semaines
3	Élevage en libre parcours 2	Les poulets sont élevés dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes et qui disposent d'un accès vers l'extérieur
4	Élevage en pâturage	Les poulets sont élevés en plein air dans des enclos amovibles placés sur l'herbe
5	Élevage biologique	Les poulets sont élevés et manipulés conformément à des règles d'élevage biologique spécifiées par l'acheteur ou le vendeur ou agréées par l'organe ou l'autorité de certification du pays
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

### 3.8.4 Systèmes d'alimentation

L'acheteur peut désigner 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, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Un certain nombre d'options fréquemment utilisées dans le commerce sont indiquées ci-après, accompagnées d'une brève description.

<sup>8</sup> L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur: par exemple, pour l'Union européenne, le Règlement (CEE) n° 1538/1991 pour toutes les catégories sauf pour la catégorie biologique à laquelle s'applique le Règlement (CE) n° 1804/1999 (accessibles sur l'Internet: <http://europa.eu.int/eur-lex>).

Code du système d'alimentation (champ 7)	Code du système d'alimentation (champ 9)							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (FCA)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
00	Non spécifié							
01								
02-09								Codes non utilisés
10			Alimentation exempte de farine de poisson					
11			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA				
12			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA			
13			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
14			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
15			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte de FCA			
16			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
17			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte de FCA		Alimentation biologique	
18			Alimentation exempte de farine de poisson			Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		

Code du système d'alimentation (champ 7)	Code du système d'alimentation (champ 9)							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (FCA)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
19			Alimentation exempte de farine de poisson			Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
20-29								Codes non utilisés
30				Alimentation exempte de POA				
31				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA			
32				Alimentation exempte de POA		Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
33				Alimentation exempte de POA			Alimentation biologique	
34				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
35				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA		Alimentation biologique	
36				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
37				Alimentation exempte de POA		Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
38								
39-49								Codes non utilisés
50					Alimentation exempte de FCA			
51					Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		

Code du système d'alimentation (champ 7)	Code du système d'alimentation (champ 9)							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (FCA)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
52					Alimentation exempte de FCA		Alimentation biologique	
53					Alimentation exempte de FCA	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
54-59								Codes non utilisés
60						Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
61						Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
62-69								Codes non utilisés
70							Alimentation biologique	
71-98								Codes non utilisés
99								Autre système d'alimentation

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

### 3.8.5 Modes d'abattage

L'acheteur ou le vendeur peuvent désigner les modes d'abattage comme suit. Toute prescription supplémentaire les concernant doit être indiquée conformément au paragraphe 3.1.

Code du mode d'abattage (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être indiquées
3	Halal	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être indiquées
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

### 3.8.6 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 valeur technique spécifiée dans la législation du pays importateur. En l'absence d'une telle législation, cette valeur 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<sup>9</sup>.

Code du système de réfrigération (champ 11)	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 (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 (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 (additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau contenant des agents anti-microbiens
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Doivent être spécifiés par l'acheteur ou le vendeur

### 3.8.7 Traitements antimicrobiens

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.

<sup>9</sup> Les méthodes à appliquer sont indiquées sur l'Internet, aux adresses suivantes: (à inclure).

Code du traitement (Champ 13)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Sans traitement antimicrobien	<b>Aucun</b> traitement antimicrobien
2	Avec traitement antimicrobien spécifié	Le(s) traitement(s) antimicrobien doi(vent) faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
3-9	Codes non utilisés	

### 3.9 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande de poulet mis en vente

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits, pour les carcasses et parties de poulet 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'emballer, du distributeur ou de l'expéditeur
- Poids net en kilos (et éventuellement en livres)
- Augmentation de la teneur en eau, en pourcentage (voir 3.8.6)

D'autres affirmations peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, conformément aux prescriptions de la législation du pays importateur ou à la demande de l'acheteur. Dans ce cas, ces affirmations doivent être vérifiables (voir aussi 3.8.1).

Elles peuvent porter sur les points suivants :

- Classe/type
- Méthodes de production et systèmes d'alimentation
- Date de traitement/emballage/pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Pays de transformation/découpe
- Pays de conditionnement
- Qualité/classement
- Méthodes d'abattage
- Système de réfrigération
- Pays d'origine

Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays.

### 3.10 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la 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:

**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.

**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, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées.

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

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

#### 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE POULET

##### 4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 15 champs et 20 chiffres (trois sont inutilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

N°	Description	Section	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	0-9
2	Produit/partie	3.3	0000-9999
3	Os	3.4	0-9
4	Peau	3.5	0-9
5	Catégories	3.8.2	0-9
6	Réfrigération	3.7	0-9
7	Contrôle de la conformité	3.11	0-9
8	Méthodes de production	3.8.3	0-9
9	Systèmes d'alimentation	3.8.4	00-99
10	Modes d'abattage	3.8.5	0-9
11	Système de réfrigération	3.8.6	0-9
12	Qualité	3.6	0-9
13	Traitements antimicrobiens	3.8.7	0-9
14	Champ non utilisé		0-9
15	Champ non utilisé		00-99

##### 4.2 Exemple:

Un jeune poulet entier congelé avec ses abats est identifié au moyen du code CEE-ONU pour la viande de poulet **70101101500000000000** correspondant aux caractéristiques suivantes:

N°	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce	Poulet	7
2	Produit/partie	Volaille entière (avec abats)	0101
3	Os	Avec os	1
4	Peau	Non spécifié	0
5	Catégorie	Jeune poulet	1
6	Réfrigération	Congelé	5
7	Contrôle de la conformité	Non spécifié	0
8	Méthodes de production	Non spécifié	0
9	Systèmes d'alimentation	Non spécifié	00



N°	Champ (description)	Prescription	Code
10	Modes d'abattage	Non spécifié	0
11	Système de réfrigération	Non spécifié	0
12	Qualité	Non spécifié	0
13	Traitements antimicrobiens	Non spécifié	0
14	Champ non utilisé		0
15	Champ non utilisé		00

### 4.3 Système de codification EAN•UCC

#### 4.3.1 *Objet du système EAN•UCC*

Le système EAN•UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN•UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN•UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes à barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Les adresses des organismes à qui s'adresser pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN•UCC figure dans l'annexe.

#### 4.3.2 *Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN•UCC*

Le système EAN•UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN•UCC d'identification de la demande (**7002**) dans le symbole de code à barres UCC/EAN.

**Exemple 1:** [à mettre au point]

**Exemple 2:** [à mettre au point]

### 4.3.3 Application dans la chaîne d'approvisionnement

## 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 de poulet (réfrigérées ou congelées) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)*.

### 5.1 Poids net de la pièce

Le terme «pièce» s'entend d'un poulet entier, d'un poulet découpé en morceaux ou d'une partie de poulet, spécifié dans la description du produit.

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer le poids de chaque pièce comme suit:

Code du poids de la pièce (champ P1)	Catégorie/Description
0000	Non spécifiée
0001	Fourchette de poids spécifiée conformément au paragraphe 3.1
0001-9998	Poids de chaque produit indiqué en grammes sous la forme d'un nombre à quatre chiffres (0000)
9999	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
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air et thermoscellage
03	Sachet en plastique, réutilisable	Sachet en plastique ou autre matériau analogue à fermeture par emboîtement qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises

Code de l'emballage primaire (champ P2)	Catégorie	Description
04	Sachet en plastique, atmosphère modifiée	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Conditionnement sous blister, portions	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui est utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit
06	Barquette	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité
07	Barquette, atmosphère modifiée	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit
08	Coupe/pot	Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide résistant à l'eau, à fond plat fermé par un couvercle
09	Boîte carton	Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut: 1) être imprégnée et/ou enduite de cire, ou 2) être doublée d'un film plastique ou sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit préciser l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée
10	«Chub»	Tube en plastique souple qui contient le produit (en général de la viande hachée) et est scellé à chaque extrémité par des fermetures en métal ou en plastique
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, une caisse doublée, une boîte en vrac, etc., consigné)
99	Autre emballage	

### 5.3 Étiquetage pour le consommateur

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

Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)	Catégorie/Description
0	Non spécifiée

Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)	Catégorie/Description
1	Étiqueté: des étiquettes 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 net du colis primaire

Le poids net du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage tel que défini au paragraphe 5.1. Le poids est indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à quatre chiffres avec deux décimales (00,00 kg).

Code du poids du colis primaire (champ P4)	Catégorie/Description
0000	Non spécifiée
0001-9999	Poids indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à quatre chiffres (0000)

#### 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 indiqués comme suit:

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Caisse, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de feuilards, ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
2	Caisse, 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 feuilards ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce
3	Caisse, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de cire aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de feuilards 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

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	Catégorie	Description
5	Boîte de vrac, à usage unique	Grand contenant en carton ondulé qui n'est pas récupéré par le fabricant après la livraison, qui peut être ou non imprégné de cire ou doublé d'un sachet en film plastique
6	Boîte de vrac, consignée	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 en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres avec une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.1.

Code du poids du colis secondaire (champ P6)	Catégorie/Description
00000	Non spécifiée
00001-99999	Poids indiqué en kilogrammes 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 poulet

Les tableaux ci-après montrent comment est appliqué le format de codage pour décrire l'emballage et le conditionnement du poulet.

Champ de données	Description	Section	Codes
P1	<b>Poids de la pièce</b>	6.1	0000-9999
P2	Emballage primaire	6.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire	6.3	0-9
P4	Poids de l'emballage primaire	6.4	0000-9999
P5	Emballage secondaire	6.5	0-9
P6	Poids de l'emballage secondaire	6.6	00000-99999
P7	Codes réservés		000-999

**Exemple:**

Champ P1 Poids de la pièce = 0000 (non spécifié) (sachet en plastique)  
 Champ P2 Emballage primaire = 01 (sachet en plastique)  
 Champ P3 Étiquetage de l'emballage primaire = 1 (étiqueté)  
 Champ P4 Poids de l'emballage primaire = 0114 (1,14 kg)  
 Champ P5 Emballage secondaire = 2 (caisse doublée)  
 Champ P6 Poids du colis secondaire = 01816 (18,16 kg)  
 Champ P7 380 (code ISO pour l'Italie)

Codification à 20 chiffres, au format des normes CEE-ONU:

0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	4	2	0	1	8	1	6	3	8	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

-----