

NORME POUR LA VIANDE D'OIE – CARCASSES ET PARTIES

ÉDITION 2011



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2011

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-ONU, 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 <http://www.unece.org/trade/agr/>.

La présente édition de la norme pour la viande d'oie – carcasses et parties – a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2011/4.

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 de la
Division du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
Téléphone: +41 22 917 1366
Télécopieur: +41 22 917 0629
Adresse électronique: agrstandards@unece.org

REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande d'Oie – Carcasses et Parties : L'Argentine, l'Australie, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la France et la Pologne.

La CEE-ON souhaite tout particulièrement remercier la délégation de la Chine 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>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1. Introduction.....	4
1.1. Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2. Portée.....	4
1.3. Application	5
1.4. Adoption et publication – Historique	5
2. Caractéristiques minimales	5
3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur	6
3.1. Prescriptions supplémentaires	6
3.2. Espèce.....	6
3.3. Produit/partie	6
3.3.1 Code produit/partie	6
3.3.2 Os.....	7
3.3.3 Peau.....	7
3.4. Refroidissement	7
3.5 Historique des étapes de production	9
3.5.1 Traçabilité.....	9
3.5.2 Catégories d'oies.....	9
3.5.3 Méthodes de production.....	10
3.5.4 Système d'alimentation.....	11
3.5.5 Mode d'abattage.....	12
3.5.6 Système de refroidissement	13
3.5.7 Traitement antimicrobien.....	14
3.6. Niveau de qualité.....	14
3.7 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des carcasses et parties d'oie	14
3.7.1 Mentions obligatoires.....	14
3.7.2 Autres indications	15
3.8. Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité.....	15
3.9 Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.....	16
3.9.1 Poids de la pièce.....	16
3.9.2 Emballage primaire.....	17
3.9.3 Étiquetage pour le consommateur.....	18
3.9.4 Poids du colis primaire.....	18
3.9.5 Emballage secondaire	19

3.9.6 Poids du colis secondaire	19
3.9.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande d'oie	20
4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE pour la viande d'oie	20
4.1. Définition du code	20
4.2. Exemple	21
5. Description des carcasses et parties.....	21
5.1. Liste multilingue des produits	21
5.2. Diagramme du squelette d'une oie	25
5.3 Parties d'oie	25
Annexes	
I. Système de codification	43
II. Adresses	48

Norme CEE-ONU pour la viande d'oie – Carcasses et parties

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui 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.

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

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

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

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

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

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et parties (ou découpes) d'oie (*anser* et *branta*) brutes (non transformées), commercialisées

en tant que produits propres à la consommation humaine. Les produits contenant des ingrédients supplémentaires («préparations à base d'oie») ne sont pas inclus. La norme offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

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

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

1.3 Application

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

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa xx session (référence: ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. Caractéristiques minimales

La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables en matière de sécurité sanitaire et de contrôle des denrées alimentaires.

Les carcasses et parties doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de tout caillot de sang ou de poudre d'os visible;

- Exemptes de toute matière étrangère (par exemple, verre, caoutchouc, plastique, métal¹);
- Exemptes d'odeur étrangère;
- Exemptes de contamination fécale;
- Exemptes d'épanchements de sang indésirables;
- Exemptes de viscères, trachée, œsophage, organes reproducteurs matures et poumons²;
- Pratiquement exemptes de plumes et d'hématomes³;
- Exemptes de brûlures de congélation⁴;
- Exemptes 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-ONU de la viande d'oie (voir chap. 4). Le codage CEE-ONU pour l'emballage de la viande d'oie est décrit au paragraphe 3.9.

3.1 Prescriptions supplémentaires

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

3.2 Espèce

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

3.3 Produit/partie

3.3.1 Code produit/partie

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

3.3.2 Os

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

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

² Sauf lorsque ces organes font partie du morceau spécifié.

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

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

<i>Code de l'os (champ 3 a))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 d'oie varient comme suit en ce qui concerne la présentation de la peau:

<i>Code de la peau (champ 3 b))</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
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: Volaille entière sans peau

3.4 Refroidissement

On entend ici par refroidissement les méthodes utilisées pour réduire la température interne d'un produit alimentaire à des fins de conservation et de préservation de la qualité microbiologique. Les carcasses et parties d'oie peuvent être présentées réfrigérées, réfrigérées avec de la glace dans le contenant, réfrigérées avec de la neige carbonique dans le contenant, réfrigérées à très basse température, congelées, surgelées, surgelées individuellement (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

Norme pour la viande d'oie – carcasses et parties

de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Il incombe à l'opérateur de veiller à ce que, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante soit propre à assurer à toutes les parties du produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Pas de méthode de refroidissement spécifiée
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique)
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO ₂) ^a	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO ₂)
4	Viande réfrigérée à très basse température ^b	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -12 °C et -1,5 °C après la congélation
5	Viande congelée	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation
6	Viande surgelée	La température interne du produit (muscle) 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 (muscle) 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 à -18 °C ou moins après la surgélation. La méthode de givrage et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. La méthode utilisée et toute prise de poids due au givrage doivent être indiquées sur la description du produit/l'étiquette
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

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

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

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

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

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

3.5.2 Catégories d'oies

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

<i>Code de la catégorie (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Oisons	Âgés de moins de 10 semaines. Le bréchet est souple
2	Oies prêtes à gaver	Âgées de 10 à 22 semaines
3	Oies adultes	Âgées de plus de 20 semaines
4	Oies pondeuses	Âgées de plus de 22 semaines
5	Jars et oies reproducteurs	Âgés de plus de 10 semaines
6	Oies engraisées pour foie gras ^a	Âge – selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur; doit être conforme aux prescriptions du pays importateur Parmi les races figurent notamment l'oie des Landes, l'oie Tête de lion et l'oie d'Alsace, qui sont caractérisées par une croissance relativement rapide et une masse corporelle importante. Leur poids vif peut atteindre 4,5 kg à 5 kg à 8 semaines

<i>Code de la catégorie (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
7	Oies nourries à l'avoine	Âgées de 16 semaines au moins. Parmi les races figurent celles qui reçoivent au moins 500 g d'avoine par jour pendant une période de finition d'au moins trois semaines
8	Code non utilisé	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie d'oies ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

^a Régime alimentaire spécial pour les animaux de cette catégorie.

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

3.5.3 Méthodes de production

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

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

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie^a</i>	<i>Description</i>
4	Haute qualité	Les oies sont nourries d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et de produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés
5	Catégorie supérieure	Les oies sont élevées dans des conditions spéciales et reçoivent un régime alimentaire spécial. Elles sont nourries d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et de produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés
6	Élevage biologique ^b	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur concernant la production biologique
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

^a L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

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

3.5.4 Système d'alimentation

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

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	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

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
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 croissance⁵
 FP Farine de poisson
 OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
 POA Produits d'origine animale.

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

3.5.5 Mode d'abattage

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

<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

⁵ Les activateurs de croissance comprennent des hormones ou des antibiotiques à des doses supérieures aux doses recommandées pour l'usage vétérinaire.

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Système de refroidissement

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

Les systèmes de refroidissement indiqués ci-après peuvent entraîner une augmentation de poids due à une absorption d'eau techniquement inévitable. La description du produit/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.

<i>Code du système de refroidissement (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Refroidissement par immersion (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide
2	Refroidissement par immersion (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à contre-courant dans de l'eau froide contenant des agents antimicrobiens
3	Refroidissement à l'air (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid
4	Refroidissement à l'air (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid contenant des agents antimicrobiens
5	Refroidissement par aspersion ventilée (sans additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau
6	Refroidissement par aspersion ventilée (avec additifs)	Le produit est réfrigéré à l'air froid associé à une vaporisation fine d'eau contenant des agents antimicrobiens
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système de refroidissement ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.7 Traitement antimicrobien

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

<i>Code du traitement (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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:

<i>Code de la qualité (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifié	
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de première qualité ^a
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité ^a
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

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

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

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

3.7.1 Mentions obligatoires

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

- Dénomination du produit;
- Marque sanitaire/tampon d'inspection;

- 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)).

3.7.2 Autres indications

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

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

3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

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

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

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

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

<i>Code du contrôle de la conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'oie/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification de l'oie/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'oie/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification de l'oie/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 sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des carcasses et parties de l'oie (réfrigérées ou congelées) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

3.9.1 Poids de la pièce

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

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

<i>Code du poids de la pièce (champ P1)</i>	<i>Catégorie/description</i>
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié

<i>Code du poids de la pièce (champ P1)</i>	<i>Catégorie/description</i>
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:

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 par aspiration 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
04	Sachet en plastique sous atmosphère protectrice	Sachet en plastique ou autre matériau analogue rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit
05	Conditionnement sous blister, portions	Sachet en plastique ou autre matériau analogue 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, sous atmosphère protectrice	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 et étanche, à fond plat fermé par un couvercle

<i>Code de l'emballage primaire (champ P2)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 paraffine; ou 2) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit également spécifier l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée
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:

<i>Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)</i>	<i>Catégorie/description</i>
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 du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 3.9.1. Il peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du poids du colis primaire (champ P4)</i>	<i>Catégorie/description</i>
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
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 d'un ou plusieurs colis primaires. Ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du pays de destination. Les emballages secondaires peuvent être identifiés comme suit:

<i>Code de l'emballage secondaire (champ P5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
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	

3.9.6 Poids du colis secondaire

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

<i>Code du poids du colis secondaire (champ P6)</i>	<i>Catégorie/description</i>
00000	Non spécifiée
00001-99999	Poids indiqué en kilogrammes 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 d'oie

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

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

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

4.1 Définition du code

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

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	5	0000-9999
3 a)	Os	3.3.2	0-9
3 b)	Peau	3.3.3	0-9
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes 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 refroidissement	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 oison entier surgelé, avec tête, cou et pattes, issu de l'élevage biologique, ayant reçu une alimentation sans farine de poisson, réfrigéré à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. L'oison est de qualité supérieure, et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées par une société désignée par l'acheteur.

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

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristique</i>	<i>Valeur</i>
1	Espèce	Oie	73
2	Produit/partie	Oie entière avec tête, cou et pattes	0101
3 a)	Os	Avec os	1
3 b)	Peau	Avec peau	1
4	Refroidissement	Surgelé	6
5	Catégorie	Oison	1
6	Méthode de production	Biologique	5
7	Système d'alimentation	Sans farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Système de refroidissement	Refroidissement à l'air (sans additifs)	3
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Niveau de qualité n° 1	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

5. Description des carcasses et parties

5.1 Liste multilingue des produits

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Chinois</i>	<i>Russe</i>
0101	Oie entière sans abats, avec tête et pattes		Whole goose, without giblets, with head and feet	带头带爪白条鹅	Тушка гусиная потрошенная с головой и плюснами ног
0102	Oie entière sans abats, avec tête		Whole goose without giblets, with head	带头去爪白条鹅	Тушка гусиная потрошенная с головой

Norme pour la viande d'oie – carcasses et parties

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Chinois</i>	<i>Russe</i>
0103	Oie entière sans abats, avec cou entier		Whole goose without giblets, with whole neck	全脖白条鹅	Тушка гусиная потрошенная с целой шеей
0104	Oie entière sans abats, avec demi-cou		Whole goose without giblets, with half neck	半脖白条鹅	Тушка гусиная потрошенная с половиной шеи
0105	Oie entière avec abats		Whole goose with gible	整鹅	Тушка гусиная с комплектом потрохов
0106	Oie entière sans abats		Whole goose without gible	光鹅	Тушка гусиная потрошенная
0201	Oie découpée en deux (demi-oie)		2-piece cut-up	鹅半胴体 (半片鹅)	Тушка гусиная, разделанная на две части
0202	Oie découpée en quatre (quart d'oie)		4-Piece cut-up (quartered bird)	四分体	Тушка гусиная, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	Oie découpée en six		6-Piece cut-up	六分体	Тушка гусиная, разделанная на шесть частей
0204	Oie découpée en huit		8-Piece cut-up	八分体	Тушка гусиная, разделанная на восемь частей
0301	Moitié antérieure		Front half	前二分体	Передняя часть
0302	Moitié antérieure avec premiers segments d'aile		Front half with first segment wings	带翅根前二分体	Передняя часть с плечевой частью крыльев
0303	Moitié antérieure sans ailes		Front half without wings	去翅前二分体	Передняя часть без крыльев
0304	Moitié antérieure sans dos		Front half without back	去背前二分体	Передняя часть без спинки
0305	Moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile		Front half without back with first segment wings	去背带翅根前二分体	Передняя часть без спинки с плечевой частью крыльев
0306	Moitié antérieure sans dos ni ailes		Front half without back and wings	去背去翅前二分体	Передняя часть без спинки и крыльев
0401	Moitié postérieure		Back half	后二分体	Задняя часть
0402	Moitié postérieure sans croupion		Back half without tail	去尾后二分体	Задняя часть без гузки
0501	Quart antérieur		Front quarter	前四分体	Передняя четвертина
0502	Quart antérieur avec premier segment d'aile		Front quarter with first segment wing	带翅根前四分体	Передняя четвертина с плечевой частью крыла

Norme pour la viande d'oie – carcasses et parties

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Chinois</i>	<i>Russe</i>
0503	Quart antérieur sans aile		Front quarter without wing	去翅前四分体	Передняя четвертина без крыла
0504	Quart antérieur sans dos, avec premier segment d'aile		Front quarter without back with first segment wing	去背带翅根前四分体	Передняя четвертина без спинки с плечевой частью крыла
0505	Quart antérieur sans dos ni aile		Front quarter without back or wing	去背去翅前四分体	Передняя четвертина без спинки и крыла
0601	Poitrine entière		Whole breast	全胸	Грудка
0602	Poitrine entière sans peau		Skinless whole breast	去皮全胸	Грудка без кожи
0603	Poitrine entière désossée		Boneless whole breast	去骨全胸	Обваленная грудка
0604	Poitrine entière désossée, sans peau		Boneless, skinless whole breast	去骨去皮全胸	Обваленная грудка без кожи
0605	Poitrine entière désossée sans filet		Boneless whole breast without tenderloins	大胸肉	Обваленная грудка без малого филе
0606	Filets avec tendon		Tenderloins tip on	带筋里脊 (鹅柳)	Малое филе с выступающей частью сухожилия
0607	Filets avec tendon sectionné		Tenderloins tip off	精修里脊 (鹅柳)	Малое филе без выступающей части сухожилия
0608	Aiguillettes de poitrine désossée		Boneless breast strips	鹅肉条	Полоски из обваленной грудки
0609	Oie entière désossée		Boneless whole goose	无骨全鹅	Тушка гусиная обваленная
0701	Quart postérieur avec croupion		Back quarter with tail	后四分体	Задняя четвертинка с гузкой
0702	Quart postérieur sans croupion		Back quarter without tail	去尾后四分体	Задняя четвертинка без гузки
0801	Cuisse entière		Whole leg	全腿	Окорочек
0802	Cuisse entière préparée		Processed whole leg	精修全腿	Окорочек обработанный
0901	Haut de cuisse		Thigh	大腿	Бедро
0902	Haut de cuisse avec partie de dos		Thigh with back portion	带背大腿	Бедро с прилегающей частью спинки
0903	Haut de cuisse désossé		Boneless thigh	去骨大腿	Обваленное бедро
1001	Pilon		Drumstick	小腿	Голень
1002	Pilon préparé		Processed drumstick	精修小腿	Голень обработанная
1003	Pilon coupe oblique		Slant-cut drumstick	斜切小腿	Кососрезанная голень

Norme pour la viande d'oie – carcasses et parties

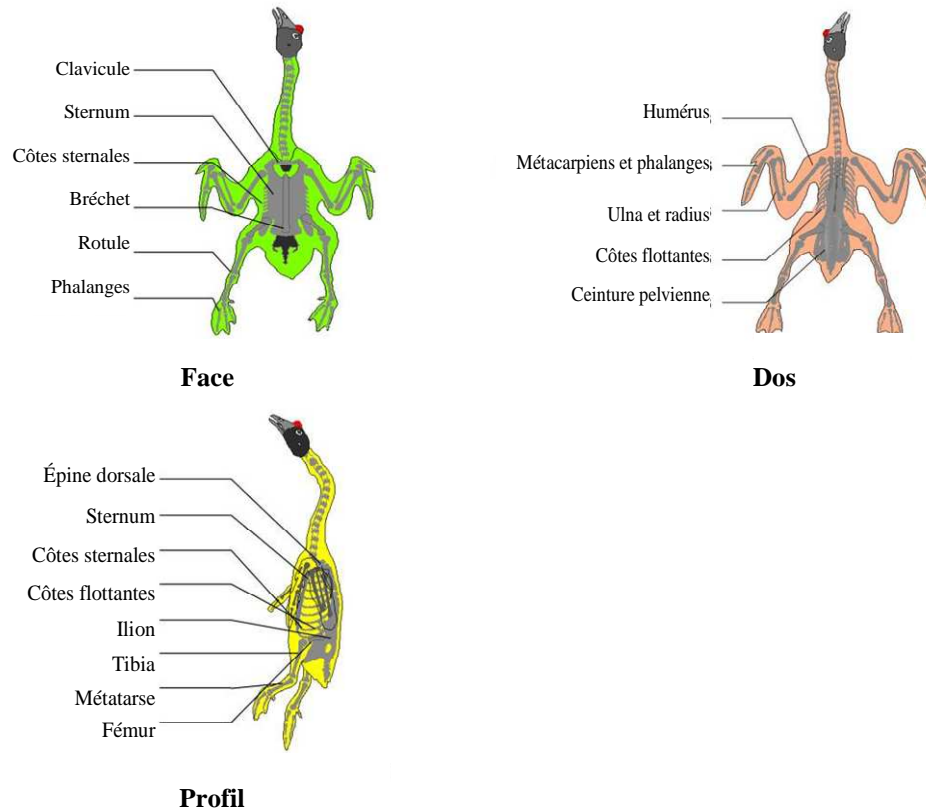
<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Chinois</i>	<i>Russe</i>
1101	Aile entière		Whole wing	全翅	Крыло
1102	Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)		First and second segment wing (V-wing)	V形翅 (第1和2节)	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)
1103	Deuxième et troisième segments d'aile		Second and third segment wing	上半翅 (第2和3节)	Локтевая часть крыла с кистью
1104	Premier segment d'aile (manchon)		Wing drummette	翅根 (第1节)	Плечевая часть крыла
1105	Deuxième segment d'aile (aileron)		Second segment wing	翅中 (第2节)	Локтевая часть крыла
1106	Troisième segment d'aile (pointe)		Third segment wing	翅尖 (第3节)	Кисть крыла
1201	Dos entier		Whole back	全背	Спинка
1202	Haut de dos		Upper back	前背	Верхняя часть спинки
1203	Bas de dos		Lower back	后背	Нижняя часть спинки
1204	Bas de dos avec haut de cuisse		Lower back with thigh	带大腿后背	Нижняя часть спинки с бедрами
1301	Tête avec langue		Head with tongue	带舌鹅头	Голова с языком
1302	Tête sans langue		Head without tongue	去舌鹅头	Голова без языка
1303	Tête avec cou entier		Head with whole-neck	全脖鹅头	Голова с целой шеей
1304	Tête avec demi-cou		Head with half-neck	半脖鹅头	Голова с половиной шеи
1305	Langue		Tongue	鹅舌	Язык
1401	Cou		Neck	鹅脖	Шея
1501	Croupion		Tail	鹅尾	Гузка
1601	Parties inférieures de pattes préparées		Processed paw	去皮鹅掌	Обработанные плюсны ног
1602	Pattes préparées		Processed foot	去皮鹅爪	Обработанные ноги
1603	Parties inférieures de pattes non préparées		Unprocessed paw	带皮鹅掌	Необработанные плюсны ног
1604	Pattes non préparées		Unprocessed foot	带皮鹅爪	Необработанные ноги
1701	Gésiers, coupe en papillon		Butterfly-cut gizzards	蝴蝶形鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1702	Gésiers, coupe en V		V-style gizzards	V型鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный V-образно
1801	Foie		Liver	普通鹅肝	Печень

Norme pour la viande d'oie – carcasses et parties

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Chinois</i>	<i>Russe</i>
1802	Foie d'oie gras		Fat goose liver	鹅肥肝	Жирная гусиная печень
1901	Cœurs sans «coiffe»		Hearts, cap-off	去冠鹅心	Сердце без верхушки аортального клапана
1902	Cœurs avec «coiffe»		Hearts, cap-on	鹅心	Сердце с верхушкой аортального клапана
2001	Peau de poitrine		Breast skin	胸皮	Кожа грудки
2002	Peau de haut de cuisse/cuisse		Thigh/leg skin	腿皮	Кожа бедра/окорочка
2003	Peau de corps		Body skin	体皮	Кожа тушки
2004	Peau de cou		Neck skin	颈皮	Кожа шеи
2101	Graisse abdominale		Abdominal (leaf) fat	腹脂	Абдоминальный жир
2201	Testicules		Testes	睾丸	Семенники
2301	Combinaison de deux produits		2-product combinations	2 件套	Набор из двух видов продуктов
2302	Combinaison de trois produits		3-product combinations	3 件套	Набор из трех видов продуктов
2303	Combinaison de quatre produits		4-product combinations	4 件套	Набор из четырех видов продуктов
2401	Parures		Trimmings	碎肉	Обрезь
2402	Parures de poitrine		Breast trimmings	胸碎肉	Обрезь мяса грудки
2403	Parures de haut de cuisse		Thigh trimmings	大腿碎肉	Обрезь мяса бедра
2404	Parures de pilon		Drumstick trimmings	小腿碎肉	Обрезь мяса голени
2405	Sot-l'y-laisse		Pium meat (oyster)	牡蛎肉	Мясо подвздошной кости (устричное мясо)
2406	Intestins (boyaux)		Intestines (chitterlings)	鹅肠	Кишки (требуха)
2407	Sang non traité		Unprocessed blood	生鹅血	Необработанная кровь
2408	Sang traité		Processed blood	熟鹅血	Обработанная кровь

5.2 Diagramme du squelette d'une oie

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



5.3 Parties d'oie



0101 Oie entière sans abats, avec tête et pattes

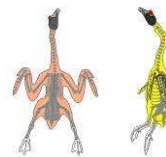
Une «oie entière sans abats avec tête et pattes» comprend une carcasse non découpée avec la tête et les pattes attachées. Toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale – sont également attachées. Le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. La glande uropygienne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





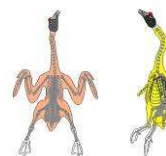
0102 Oie entière sans abats, avec tête

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



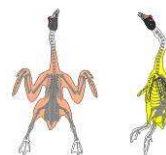
0103 Oie entière sans abats, avec cou entier

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



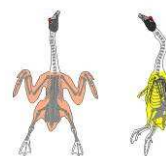
0104 Oie entière sans abats, avec demi-cou

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



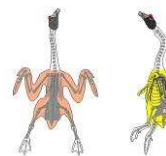
0105 Oie entière avec abats

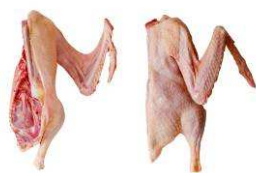
Une «oie entière avec abats» comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et le croupion peut être conservé ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou avec ou sans la peau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



0106 Oie entière sans abats

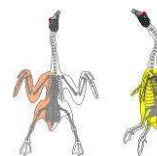
Une «oie entière sans abats» comprend une carcasse non découpée et toutes les autres parties – poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Le cou, les pattes, le gésier, le cœur et le foie sont enlevés. Le croupion peut être conservé ou non.





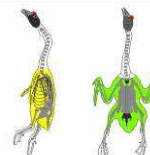
0201 Oie découpée en deux (demi-oie)

Une «oie découpée en deux» s'entend d'une oie entière sans abats (0106) divisée par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uropygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent être conservés ou non. Les deux morceaux peuvent provenir ou non de la même volaille.



0202 Oie découpée en quatre (quart d'oie)

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



0203 Oie découpée en six

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



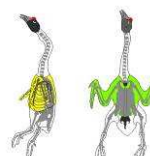
0204 Oie découpée en huit

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



0301 Moitié antérieure

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





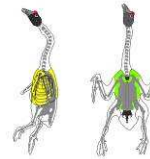
0302 Moitié antérieure avec premiers segments d'aile

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



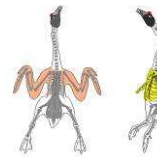
0303 Moitié antérieure sans ailes

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



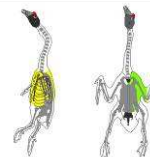
0304 Moitié antérieure sans dos

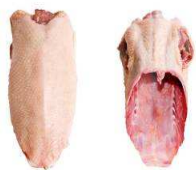
Une «moitié antérieure sans dos» est obtenue à partir d'une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La moitié antérieure sans dos comprend la poitrine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



0305 Moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile

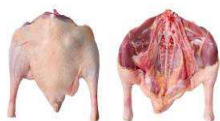
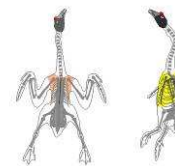
Une «moitié antérieure sans dos, avec premiers segments d'aile» est obtenue à partir d'une moitié antérieure (0301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe opérée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales et en enlevant les deuxième et troisième segments d'aile.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





0306 Moitié antérieure sans dos ni ailes

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



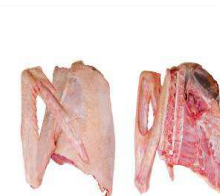
0401 Moitié postérieure

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



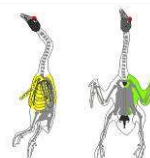
0402 Moitié postérieure sans croupion

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



0501 Quart antérieur

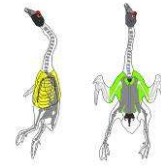
Un «quart antérieur» est obtenu en divisant une moitié antérieure (0301) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Le quart antérieur comprend la moitié d'une poitrine entière avec la viande des côtes attachée, les filets, les os et toute l'aile.





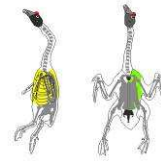
0502 Quart antérieur avec premier segment d'aile

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



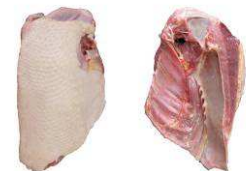
0503 Quart antérieur sans aile

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



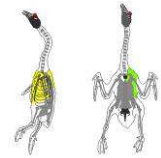
0504 Quart antérieur sans dos, avec premier segment d'aile

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



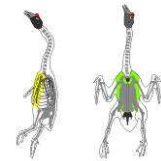
0505 Quart antérieur sans dos ni aile





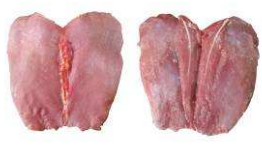

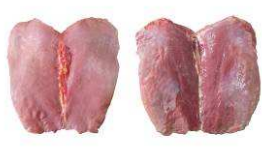
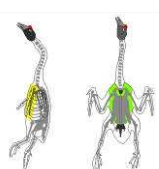

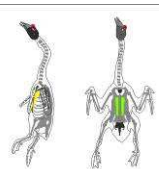

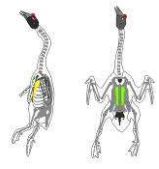
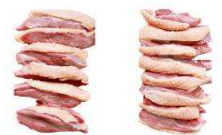
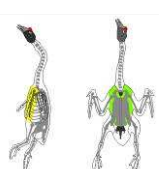
Un «quart antérieur sans dos ni aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure sans dos (0306) en deux parties à peu près égales par une coupe opérée le long du bréchet. Toute l'aile est enlevée.



0601 Poitrine entière

Une «poitrine entière» est obtenue en découpant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l'articulation entre l'humérus et la clavicule. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (*pectoralis major* et *minor*), la fourchette, les côtes et la peau attachée.

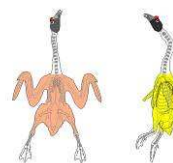


	<p>0602 Poitrine entière sans peau</p> <p>Une «poitrine entière sans peau» est obtenue en découpant horizontalement une moitié antérieure (0301) à la hauteur de l'articulation entre l'humérus et la clavicule et en enlevant la peau. La poitrine entière comprend la viande de poitrine non découpée (<i>pectoralis major</i> et <i>minor</i>), la fourchette et les côtes. La peau est enlevée.</p>	
	<p>0603 Poitrine entière désossée</p> <p>Une «poitrine entière désossée» est obtenue à partir d'une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (<i>pectoralis major</i> et <i>minor</i>) et la peau attachée.</p>	
	<p>0604 Poitrine entière désossée, sans peau</p> <p>Une «poitrine entière désossée, sans peau» est obtenue à partir d'une poitrine entière (0601) en enlevant tous les os. La poitrine entière désossée comprend la viande de poitrine non découpée (<i>pectoralis major</i> et <i>minor</i>). La peau est enlevée.</p>	
	<p>0605 Poitrine entière désossée sans filet</p> <p>Une «poitrine entière désossée sans filet» est obtenue à partir d'une poitrine entière désossée, sans peau (0604) en enlevant le filet. La poitrine entière désossée sans filets comprend uniquement le <i>pectoralis major</i> entier.</p>	
	<p>0606 Filet avec tendon</p> <p>Un «filet avec tendon» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet avec tendon comprend un seul muscle entier, avec son tendon.</p>	
	<p>0607 Filet avec tendon sectionné</p> <p>Un «filet avec tendon sectionné» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. La partie saillante du tendon est enlevée.</p>	
	<p>0608 Aiguillettes de poitrine désossée</p> <p>Les «aiguillettes de poitrine désossée» sont obtenues en découpant des poitrines entières désossées (0603) en lanières. Elles doivent avoir de 0,5 cm à 1 cm d'épaisseur.</p>	



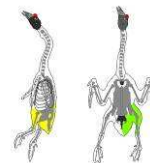
0609 Oie entière désossée

Une «oie entière désossée» comprend une carcasse avec poitrine, hauts de cuisse et viande de pilons. La tête et le cou avec la peau, les pattes, le gésier, le cœur, le foie, la glande uropygienne et le croupion sont enlevés. Les ailes peuvent être enlevées ou non, mais tous les os sont enlevés.



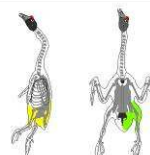
0701 Quart postérieur avec croupion

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



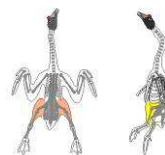
0702 Quart postérieur sans croupion

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



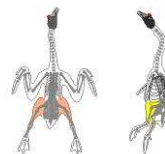
0801 Cuisse entière

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



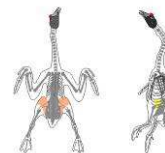
0802 Cuisse entière préparée

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



0901 Haut de cuisse

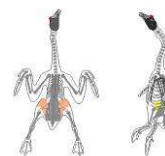
Un «haut de cuisse» est obtenu en découpant une cuisse entière (0801) à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. La viande au creux de l'os iliaque (sot-l'y-laisse) peut être conservée ou non.





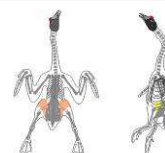
0902 Haut de cuisse avec partie de dos

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



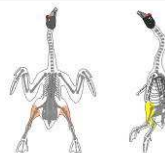
0903 Haut de cuisse désossé

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



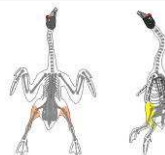
1001 Pilon

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



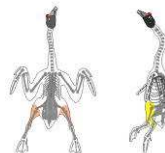
1002 Pilon préparé

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



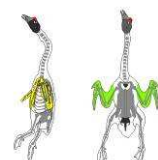
1003 Pilon coupe oblique

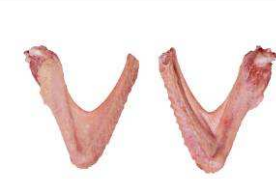
Un «pilon coupe oblique» est obtenu à partir d'une cuisse entière (0801) par une coupe opérée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande située sur un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique comprend une partie du tibia, du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



1101 Aile entière

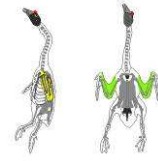
Une «aile entière» est obtenue en coupant l'aile d'une volaille entière sans abats (0106) à la jointure de l'humérus et de l'épine dorsale. Elle comprend le premier segment (manchon) avec l'humérus qui relie l'aile au corps, le deuxième segment (aileron) avec l'ulna et le radius, et le troisième segment (pointe) avec les métacarpiens et les phalanges.





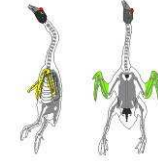
1102 Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)

La découpe «premier et deuxième segments d'aile» est obtenue à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. Les premier et deuxième segments d'aile comprennent le segment avec l'humérus qui relie l'aile au corps (manchon) et le segment avec l'ulna et le radius (aileron).



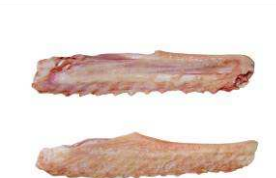
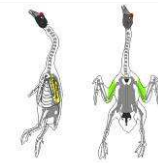
1103 Deuxième et troisième segments d'aile

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



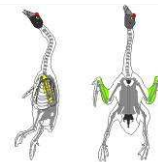
1104 Premier segment d'aile (manchon)

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



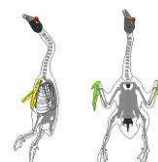
1105 Deuxième segment d'aile (aileron)

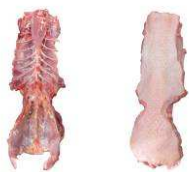
Un «deuxième segment d'aile» est obtenu à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les premier et deuxième segments et les deuxième et troisième segments. Les premier et troisième segments (manchon et pointe) sont enlevés. Le deuxième segment comprend l'ulna et le radius.



1106 Troisième segment d'aile (pointe)

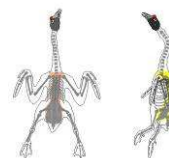
Un «troisième segment d'aile» est obtenu à partir d'une aile entière (1101) par une coupe opérée entre les deuxième et troisième segments. Les premier et deuxième segments (manchon et aileron) sont enlevés. Le troisième segment d'aile comprend les métacarpiens et les phalanges.





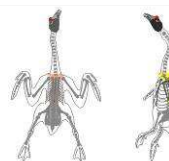
1201 Dos entier

Un «dos entier» est obtenu en découpant une volaille entière sans abats (0106) perpendiculairement à la colonne vertébrale à la jointure du cou. Une coupe est ensuite opérée parallèlement à chacun des côtés de la colonne vertébrale, en traversant les côtes flottantes jusqu'à la base de l'ilion et en suivant le bord externe de la ceinture pelvienne. Le dos entier comprend toute la colonne vertébrale, l'ilion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.



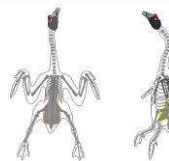
1202 Haut de dos

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



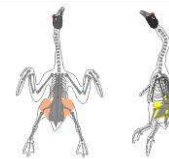
1203 Bas de dos

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



1204 Bas de dos avec haut de cuisse

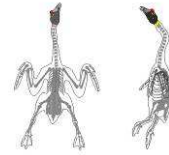
Un «bas de dos avec haut de cuisse» est obtenu à partir d'une moitié postérieure (0401) par une coupe traversant la jointure du haut de cuisse et du pilon afin d'enlever les deux pilons. Le bas de dos avec haut de cuisse comprend le bas de la colonne vertébrale, les hauts de cuisse, l'ilion et la ceinture pelvienne avec la viande et la peau attenantes. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent être conservés ou non.





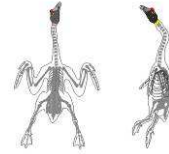
1301 Tête avec langue

Une «tête» est obtenue à partir de la carcasse par une coupe opérée en haut du cou. La carcasse est enlevée. La tête comprend les os du crâne et leur contenu, avec le bec, la viande et la peau attenants.



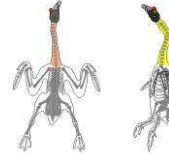
1302 Tête sans langue

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



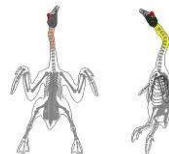
1303 Tête avec cou entier

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



1304 Tête avec demi-cou

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



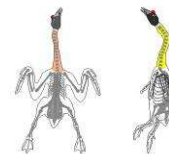
1305 Langue

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



1401 Cou

Un «cou» est obtenu en séparant le cou de la carcasse par une coupe opérée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou comprend les vertèbres cervicales avec la viande et/ou la peau attenantes.





1501 Croupion

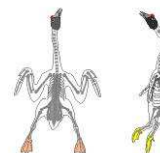
Le «croupion» est obtenu en enlevant la carcasse par une coupe opérée à travers les vertèbres thoraciques (dorsales) et la base de l'ilion. Le croupion comprend les os du coccyx avec la viande et la peau attenantes.

La glande uropygienne est généralement enlevée.



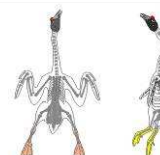
1601 Parties inférieures de pattes préparées

Une «partie inférieure de patte préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le 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.



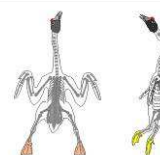
1602 Pattes préparées

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.



1603 Parties inférieures de pattes non préparées

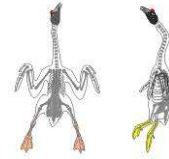
Une «partie inférieure de patte non préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe traversant le métatarse à peu près au niveau de l'ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de la patte comprend un tronçon du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et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





1604 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.



1701 Gésiers, coupe en papillon

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



1702 Gésiers, coupe en V

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



1801 Foie

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.



1802 Foie d'oie gras

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



1901 Cœurs sans «coiffe»

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



1902 Cœurs avec «coiffe»

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



2001 Peau de poitrine

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



2002 Peau de haut de cuisse/cuisse

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



2003 Peau de corps

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



2004 Peau du cou

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



2101 Graisse abdominale

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



2201 Testicules

Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Organes reproducteurs du jars, ils ont la forme de haricots recouverts d'une membrane.

2301 Combinaison de deux produits

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

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

2302 Combinaison de trois produits

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

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

2303 Combinaison de quatre produits

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

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

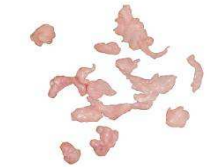
2401 Parures

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



2402 Parures de poitrine

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



2403 Parures de haut de cuisse

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



2404 Parures de pilon

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





2405 Sot-l'y-laisse

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



2406 Intestins (boyaux)

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



2407 Sang non traité

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



2408 Sang traité

Le «sang traité» est obtenu en saignant l'oie vivante puis en traitant le sang à haute ou basse température.

Annexe I

Systeme de codification

1. Objet du systeme GS1

Le systeme GS1 est largement utilise sur le plan international pour ameliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierces parties de controle de la conformite. Il s'agit d'un systeme d'identification et de communication normalise aux fins d'une application transfrontiere. Il est gere par GS1 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 dans le monde entier.

Ce systeme est conu pour surmonter les difficultes inherentes a l'utilisation de systemes de codage propres a une entreprise, a un secteur ou a un pays, et pour rendre les echanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application des normes GS1 accroît l'efficacite et la fiabilite du commerce international et de la distribution des produits par une identification precise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numeros d'identification GS1 peuvent être representés par des supports de donnees (codes-barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les operations commerciales l'exigent.

Les normes GS1 peuvent être utilisees dans l'echange de donnees informatise (EDI) et le systeme de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour echanger par voie électronique des messages concernant l'achat et le detail de l'expedition des lots de produits. Ils utilisent le GDSN pour synchroniser les informations relatives aux articles et a leurs partenaires dans leurs propres systemes d'information. Cette synchronisation permet l'identification et la classification uniformes des produits au niveau mondial, sans lesquelles il ne peut y avoir de commerce électronique mondial performant.

2. Utilisation du Code CEE dans le systeme GS1

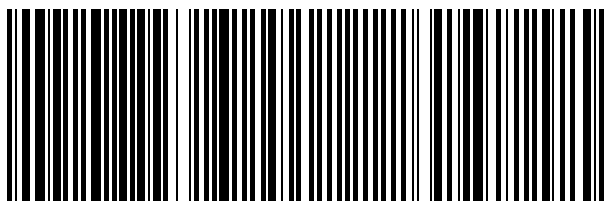
Le systeme GS1 utilise un code d'identification de la demande comme prefixe pour identifier la signification et le format des donnees qui sont indiquees a sa suite. C'est un code libre qui peut être utilise et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui a emis le code a l'origine.

Le Code CEE correspondant aux specifications de l'acheteur, defini dans la section 4.1, a reçu le code GS1 d'identification de la demande (7002) qui doit être associe au GTIN (Global Trade Item Number – Numéro d'article commercial international) et represente sous forme de code-barres GS1-128. De la sorte, les informations correspondant au Code CEE seront incorporees dans le code-barres GS1-128 sur les conteneurs d'expedition avec d'autres informations relatives aux produits (voir les exemples 1 et 2).

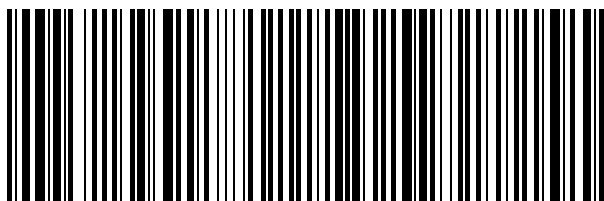
Il est également propose que les fournisseurs utilisent les definitions des decoupes de viande de la CEE comme attribut de la Classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des decoupes de viande de la CEE pour specifier a un niveau mondial la decoupe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été definie par le fournisseur, tous les

acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir l'exemple 3).

Exemple 1:



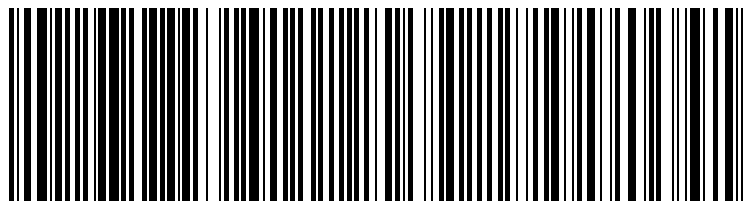
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

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

Exemple 2:



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

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

D'autres données, telles que le Code CEE (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

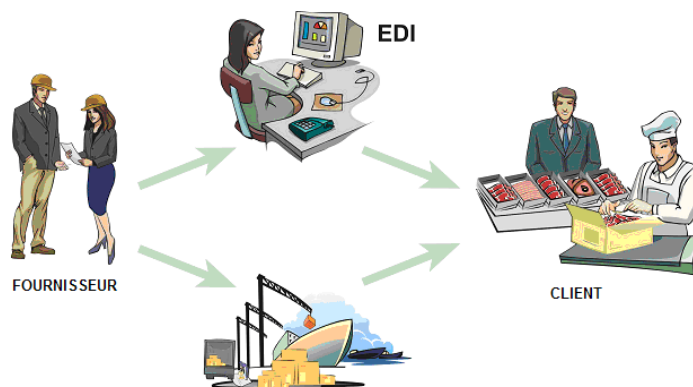
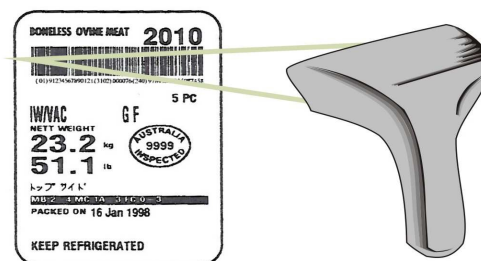
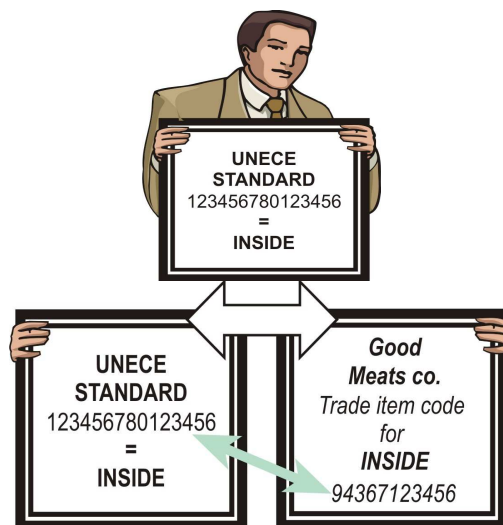
1) Le client commande en utilisant la norme CEE et le système du codage.

2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).

3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code-barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.

4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code-barres GS1-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

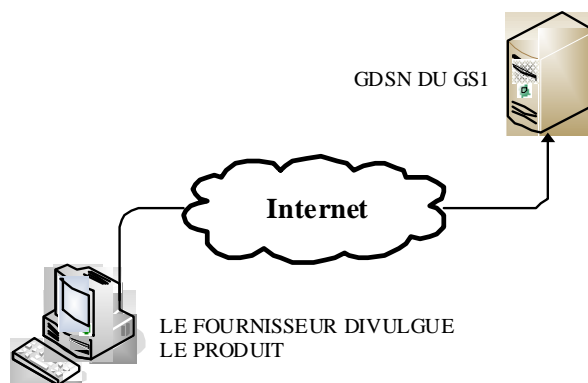
5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.



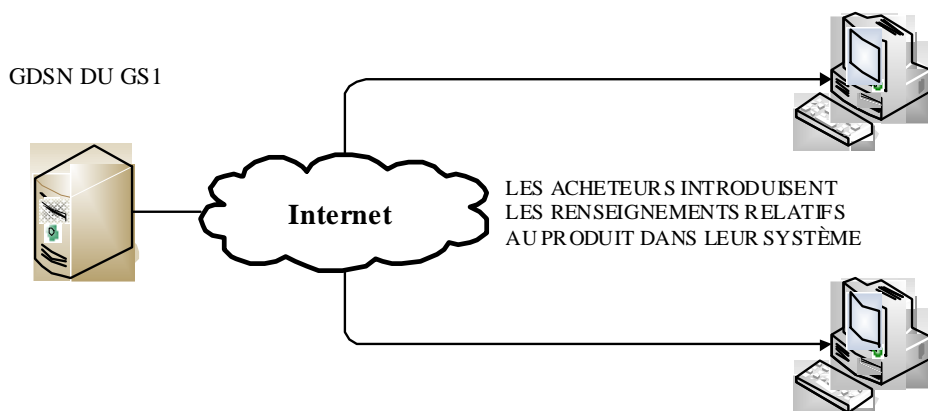
Exemple 3:

4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE dans le GDSN

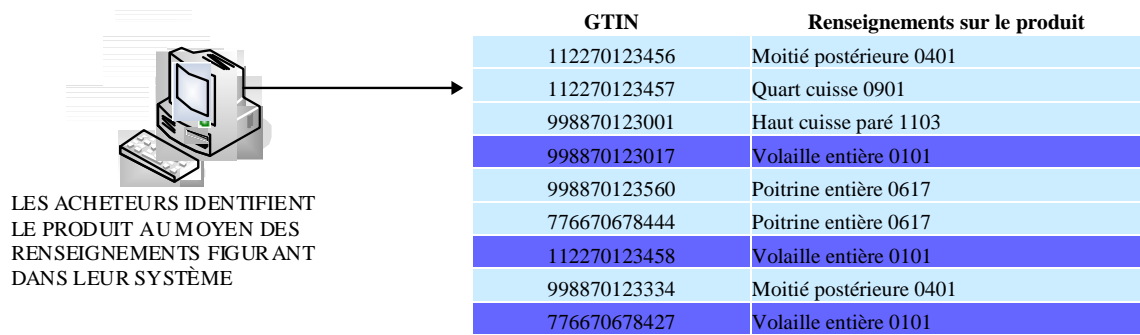
1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



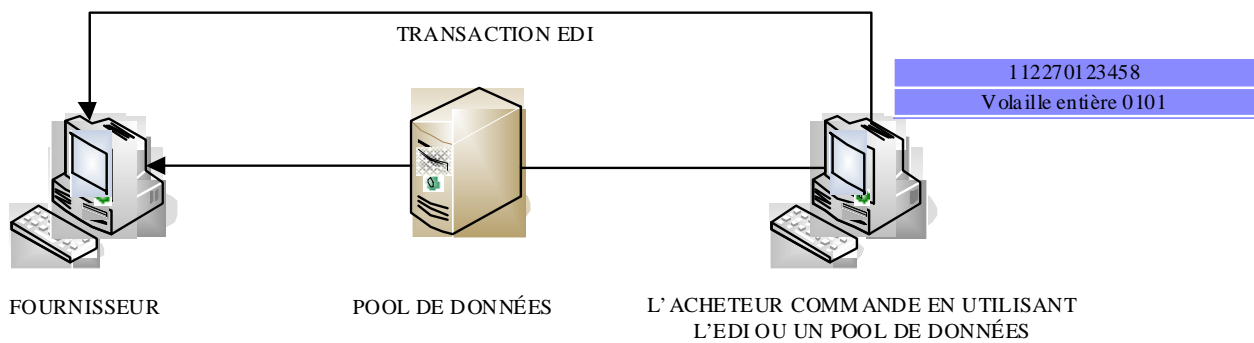
2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



3) Les acheteurs utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande selon la CEE dans leurs systèmes d'information pour identifier au moyen du GTIN les produits qu'ils veulent commander.



4) Les acheteurs utilisent le GTIN du produit et les renseignements associés pour commander le produit auprès du fournisseur en utilisant des pools de données compatibles avec l'EDI ou le GDSN.



Annexe II

Adresses

Commission économique pour l'Europe (CEE)

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

AUS-MEAT Ltd

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

France

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

GS1 International

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

Pologne

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

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Poultry Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington DC 20250 0249
États-Unis
Téléphone: +1 202 690 3148
Télécopie: +1 202 690 0941
Courriel: David.Bowden@usda.gov
www.ams.usda.gov/

Chine

Centre national de la qualité de la viande
et du contrôle sanitaire
Université agricole de Nanjing
1 Weigang St.
210095 Nanjing
Chine
Téléphone: +86 25-84395376
Télécopie: +86 25-84395939
Courriel: ghzhou@njau.edu.cn
www.meat-food.com

**Institut national russe de recherche
pour l'aviculture**

VNII Ptitsepererabatyvayuschei
Promychlennosti
P/o Rzhavki
Rzhavki Village
141552, district de Solnechnogorsk,
Région de Moscou,
Fédération de Russie
Téléphone: +7 495 944 6403
Télécopie: +7 495 944 6352
Courriel: vniipp@orc.ru
