



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2001/9  
9 février 2001

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables  
et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation de la viande  
Dixième session, 25-27 avril 2001, Genève

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Projet de norme CEE-ONU pour la viande de volaille**

**Proposition de norme pour chaque espèce**

Document présenté par les États-Unis d'Amérique

**Note du Secrétariat:** Le présent document rend compte des résultats des travaux de la réunion de rapporteurs sur le projet de prescriptions propres à la volaille.

**NORME CEE-ONU**  
**relative à la normalisation, à la commercialisation,**  
**et à la qualité commerciale des**

**CARCASSES ET MORCEAUX DE VOLAILLE**  
**faisant l'objet d'un commerce international**

**7.1.0 AVANT-PROPOS**

Il convient de considérer la présente norme à la lumière des Prescriptions générales (section 1 - Normes pour les carcasses et morceaux de viande).

La présente norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant l'identité du produit, la qualité commerciale, et la commercialisation des carcasses et morceaux de volaille qui font l'objet d'un commerce international. Il est admis qu'en la matière de nombreuses autres règles relatives à la normalisation des aliments et au contrôle vétérinaire doivent être respectées. La présente norme n'a pas pour but de traiter de ce qui est prévu par ailleurs. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant des législations ou réglementations nationales ou internationales ou des prescriptions du pays importateur.

L'élaboration d'une terminologie utilisable à l'échelle internationale pour les produits de la volaille s'est faite sous les auspices du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe.

Le Comité de la CEE-ONU tient à remercier les pays suivants et leurs représentants pour leur contribution à la rédaction de la présente publication :

Brésil  
États-Unis d'Amérique  
France  
Royaume-Uni  
[Ajouter les noms des autres États participants]

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la norme de la CEE-ONU pour les carcasses et morceaux de volaille, veuillez contacter :

Le Spécialiste des normes alimentaires  
Division du commerce de la CEE-ONU  
Palais des Nations  
CH-1211 Genève 10  
SUISSE  
No de téléphone : (41) 22 917 2450  
No de télécopie : (41) 22 917 0041  
Adresse électronique : agristandards@unece.org

## 7.2.0 PORTÉE

La présente norme s'applique aux carcasses et morceaux associés de volaille, crus (non cuits), de l'espèce aviaire *Gallus domesticus*, commercialisés comme propres à la consommation humaine.

## 7.3.0 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme a pour but de définir certains aspects des prescriptions concernant la qualité et la découpe des carcasses et des morceaux de volaille destinés au commerce international.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la présente norme comprend des photographies et des diagrammes de découpe de carcasses et de morceaux choisis pour le commerce.

## 7.4.0 PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

Les prescriptions relatives aux éléments suivants sont conformes à celles de la section 0.5.0, Traitement et manutention de la viande de volaille, des Prescriptions générales.

Dispositions concernant l'état de la viande

Dispositions concernant la réfrigération

Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport

Renseignements devant figurer sur l'étiquette des morceaux commercialisés de viande de volaille

Dispositions relatives aux prescriptions de certification

## 7.5.0 DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRODUCTION ET L'ALIMENTATION

L'acheteur peut désigner les systèmes de production et d'alimentation comme suit :

**A) Systèmes de production et d'alimentation classiques** : la volaille est élevée dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes, et nourrie selon un régime formulé précisément à teneur élevée en protéines.

**B) Systèmes d'élevage en libre parcours avec alimentation classique** : la volaille est élevée dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes et disposent d'un accès vers l'extérieur, et nourrie selon un régime classique à teneur élevée en protéines. En raison de l'accès de la volaille au plein air, l'alimentation et la sécurité sur le plan biologique ne sont pas contrôlés rigoureusement. L'acheteur et le vendeur devront peut-être convenir de prescriptions particulières quant à la production.

**C) Systèmes d'élevage en pâturage avec alimentation classique** : la volaille est élevée en plein air dans des enclos amovibles placés sur l'herbe et nourrie selon un régime classique à teneur élevée en protéines. L'acheteur et le vendeur devront peut-être convenir de prescriptions particulières quant à la production.

**D) Systèmes de production classique avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques** : la volaille est élevée dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes, et nourrie selon un régime biologique (exempt d'hormones, d'agents de croissance ou d'autres additifs non biologiques) et/ou élevée sans antibiotiques (médicaments destinés à la prévention ou au traitement des maladies animales). L'acheteur doit indiquer les prescriptions relatives à l'alimentation biologique et à l'absence d'antibiotiques sous la rubrique "Autres options".

**E) Systèmes d'élevage en libre parcours avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques** : la volaille est élevée dans des poulaillers chauffés, qui sont soit refroidis à l'air soit à parois latérales ouvertes et disposent d'un accès vers l'extérieur, et nourrie selon un régime biologique (exempt d'hormones, d'agents de croissance ou d'autres additifs non biologiques) et/ou élevée sans antibiotiques (médicaments destinés à la prévention ou au traitement des maladies animales). L'acheteur doit indiquer les prescriptions relatives à l'alimentation biologique et à l'absence d'antibiotiques sous la rubrique "Autres options".

**F) Systèmes d'élevage en pâturage avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques** : la volaille est élevée en plein air dans des enclos amovibles placés sur l'herbe et nourrie selon un régime biologique (exempt d'hormones, d'agents de croissance ou d'autres additifs non biologiques) et/ou élevée sans antibiotiques (médicaments destinés à la prévention ou au traitement des maladies animales). L'acheteur doit indiquer les prescriptions relatives à l'alimentation biologique et à l'absence d'antibiotiques sous la rubrique "Autres options".

**I) Autres systèmes** : doivent être indiqués par l'acheteur ou le vendeur.

#### **7.5.1 Dispositions concernant l'origine et l'historique de la production**

L'acheteur peut indiquer une prescription en matière de traçabilité au moyen de l'option de certification décrite dans la section 0.5.5 des Prescriptions générales. La traçabilité exige qu'une méthode vérifiable d'identification des carcasses et des morceaux de viande de volaille soit utilisée à toutes les étapes de la production. Des numéros d'identification doivent être associés au produit, et l'origine ainsi que l'historique de la production doivent être correctement consignés pour chaque numéro. Lorsqu'elles sont employées, les procédures de traçabilité doivent être approuvées par l'Autorité chargée de l'évaluation de la conformité, indiquée par l'acheteur sous la rubrique "Autres options".

#### **7.6.0 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ABATTAGE**

L'acheteur ou le vendeur peuvent désigner les systèmes d'abattage comme suit. Les prescriptions particulières qui s'appliquent à ceux-ci doivent être indiquées sous la rubrique "Autres options".

- A) **Classique** : étourdissement à l'aide d'un choc électrique avant le saignement
- B) **Casher** : les procédures d'abattage rituelles appropriées doivent être indiquées
- C) **Halal** : les procédures d'abattage rituelles appropriées doivent être indiquées
- D) **Autre système** : l'acheteur ou le vendeur doivent indiquer toute autre méthode d'abattage

#### 7.7.0 DISPOSITIONS CONCERNANT LE TRAITEMENT APRÈS ABATTAGE

L'acheteur peut désigner les systèmes de traitement après abattage comme suit :

- A) **Réfrigération par immersion** : après abattage, le produit est réfrigéré par immersion dans de l'eau froide
- B) **Réfrigération à l'air** : après abattage, le produit est réfrigéré à l'air froid
- C) **Réfrigération par vaporisation à base d'air** : après abattage, le produit est réfrigéré par de l'air froid où de fines gouttelettes d'eau sont en suspension
- D) **Autres prescriptions** : doivent être indiquées par l'acheteur ou le vendeur

#### 7.8.0 OPTIONS INDIQUÉES PAR L'ACHETEUR POUR LA VOLAILLE

La norme prévoit les catégories suivantes de produits de la volaille que l'acheteur doit indiquer obligatoirement ou facultativement suivant le cas :

##### *Obligatoire*

Espèce - volaille  
Produit/type - défini dans la norme  
Os  
Peau  
Réfrigération

##### *En option*

Catégorie  
Qualité  
Certification  
Système de production/d'alimentation  
Traitement après abattage  
Poids de la pièce  
Additifs  
Diminution de taille  
Autres options

### **7.8.1 Espèce "volaille"**

"Volaille" se réfère au produit obtenu à partir de l'espèce domestique *Gallus domesticus*.

### **7.8.2 Catégories de volaille**

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

- *Catégorie 1* -- jeunes volailles âgées de moins de 12 semaines
- *Catégorie 2* -- poules de reproduction et coqs âgés de plus de 10 mois
- *Catégorie 3* -- poules pondeuses âgées de plus de 10 mois
- *Catégorie 4* -- coqs âgés de plus de 10 mois
- *Catégorie 5* -- volailles châtrées (chapons) âgées de moins de 4 mois
- *Catégorie 6* -- très jeunes volailles âgées de moins de 5 semaines
- *Autre catégorie* -- indiquer les attributs de catégorie sous la rubrique "Autres options"

### **7.8.3 Os**

Les carcasses et les morceaux de volaille varient comme suit en ce qui concerne la présentation des os :

- *Avec os* -- les os n'ont pas été enlevés du produit
- *Partiellement désossé* -- certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit
- *Sans os* -- tous les os ont été enlevés du produit

### **7.8.4 Peau**

Les carcasses et morceaux de volaille sont disponibles dans le commerce avec peau ou sans peau. Lorsqu'ils ont conservé leur peau, celle-ci peut être de couleur "jaune" ou "blanche". Les options relatives à la peau sont les suivantes :

- *Avec peau, blanche ou jaune* -- produit avec une peau qui est de couleur soit blanchâtre soit jaunâtre; dans le même lot, les produits à peau blanche ne doivent pas être mélangés aux produits à peau jaune sans le consentement de l'acheteur
- *Sans peau* -- produit dont toute la peau a été enlevée (fig. 1)
- *Avec peau blanche* -- produit avec une peau qui est de couleur blanchâtre (fig. 2)
- *Avec peau jaune* -- produit avec une peau qui est de couleur jaunâtre (fig. 3)



Figure 1 : Volaille entière sans peau



Figure 2 : Volaille entière avec peau blanche



Figure 3 : Volaille entière avec peau jaune

### 7.8.5 Qualité

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer un niveau de qualité pour les carcasses et les morceaux. Il peut être fait appel à une autorité indépendante d'évaluation de la conformité pour certifier le niveau de qualité conformément aux dispositions prévues dans les Prescriptions générales. Les quatre désignations pour les niveaux de qualité sont les suivantes :

- *Degré /classe de qualité No 1* -- le produit est de première qualité
- *Degré /classe de qualité No 2* -- le produit est de deuxième qualité
- *Degré /classe de qualité No 3* -- le produit est de troisième qualité
- *Production industrielle* -- le produit n'est pas évalué en ce qui concerne son niveau de qualité

### 7.8.6 Certification

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer la certification du produit conformément aux prescriptions relatives à la certification de la section 0.5.5 des Prescriptions générales.

### **7.8.7 Réfrigération**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer l'état de réfrigération conformément aux dispositions relatives à la réfrigération définies dans la section 0.5.2 des Prescriptions générales.

### **7.8.8 Système de production/d'alimentation**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer le système de production/d'alimentation conformément aux dispositions définies dans la section 7.5.0 de la présente norme.

### **7.8.9 Système d'abattage**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer le système d'abattage conformément aux dispositions définies dans la section 7.6.0 de la présente norme.

### **7.8.10 Traitement après abattage**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer le traitement après abattage conformément aux dispositions définies dans la section 7.7.0 de la présente norme.

### **7.8.11 Poids de la pièce**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer le poids de chaque produit en grammes sous la forme d'un nombre à quatre chiffres sans décimale. Pour les grands morceaux, en particulier pour les volailles entières, les volailles découpées, les moitiés antérieures et les moitiés postérieures (701XX-704XX), le poids des pièces peut être de 10 % inférieur jusqu'à 10 % supérieur au poids indiqué. Par exemple, une commande de volailles de 1 361 g peut normalement comprendre des volailles pesant entre 1 225 g et 1 497 g. Pour les volailles découpées (702XX), le poids des pièces est le poids net de la volaille parée avant la découpe. Pour les petits morceaux (705XX-717XX) tels que les quarts ailes et les ailes, le poids des pièces peut être de 20 % inférieur jusqu'à 20 % supérieur au poids indiqué. Les intervalles de poids susmentionnés s'appliquent sauf si l'acheteur ou le vendeur indiquent un intervalle de poids différent sous la rubrique "Autres options".

### **7.8.12 Additifs**

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer l'ajout au produit d'additifs à base de liquide conformément à ce qui suit :

- *Ingrédients ajoutés à concurrence de 3 % du poids du produit*
- *Ingrédients ajoutés à concurrence de 3 à 8 % du poids du produit*
- *Ingrédients ajoutés à concurrence de 8 à 10 % du poids du produit*
- *Ingrédients ajoutés à concurrence de 10 à 15 % du poids du produit*
- *Ingrédients ajoutés à concurrence de 15 à 20 % du poids du produit*
- *Ingrédients ajoutés à concurrence de plus de 20 % du poids du produit*

Des indications concernant le type de saveur, l'assaisonnement, l'apparence physique ou d'autres prescriptions relatives aux additifs doivent figurer sous la rubrique "Autres options". Les ingrédients ne doivent pas être ajoutés sans l'indication d'une prescription les concernant.

### 7.8.13 Diminution de taille

L'acheteur ou le vendeur peuvent indiquer que les morceaux ont diminué de taille conformément à ce qui suit :

- *Coupe en dés* -- on coupe le produit de manière à obtenir des cubes de viande de même taille
- *Tranchage* -- on coupe le produit de manière à obtenir des tranches de viande de même épaisseur mais de contour irrégulier en raison de la forme naturelle du morceau (par exemple, tranches de poitrine)
- *Coupe en bandes* -- on coupe le produit de manière à obtenir des bandes de viande de forme rectangulaire qui ont une même largeur mais peuvent être de longueur variable
- *Arrachage* -- on arrache le produit manuellement ou on le déchire mécaniquement de manière à obtenir des morceaux de viande de taille irrégulière qui semblent être naturellement déchiquetés
- *Hachage* -- on pousse le produit à travers les ouvertures circulaires d'une plaque métallique de manière à obtenir un produit carné tendre et malléable qui peut être conditionné sous la forme de galettes, de boulettes, ou d'autres formes. La dimension de ces ouvertures peut être indiquée sous la rubrique "Autres options", la viande hachée grossièrement étant obtenue au moyen d'ouvertures dont le diamètre est supérieur ou égal à 1,25 cm, tandis que celle qui est hachée finement est obtenue au moyen d'ouvertures dont le diamètre est inférieur à 1,25 cm.
- *Autre diminution* -- indiquer les prescriptions relatives à la diminution de taille sous la rubrique "Autres options".

Les indications concernant l'épaisseur des tranches, la largeur des bandes, la dimension des dés ou d'autres dimensions ou propriétés souhaitées pour les morceaux qui ont diminué de taille doivent figurer sous la rubrique "Autres options". Les produits n'auront pas diminué de taille sans qu'une prescription concernant la diminution ne soit indiquée.

### 7.9.0 FORMAT DE CODAGE EAN/UCC PROPRE À LA VOLAILLE

Les tableaux ci-après montrent comment est appliqué le format de codage EAN/UCC pour décrire les prescriptions relatives aux produits de viande de volaille :

<i>Champ de données</i>	<i>Codes</i>	<i>Utilisation</i>	<i>Référence</i>
<b>Désignation des produits : OBLIGATOIRE</b>			
Espèce	0 - 9	7	1
Produit/type	0000 - 9999	0000 - 9999	2
Os	0 - 9	0 - 3	3
Peau	0 - 9	0 - 4	4
Réfrigération	0 - 9	1 - 6	8
<b>Désignation des produits : EN OPTION</b>			
Catégorie	0 - 9	0 - 7	5
Qualité	0 - 9	0 - 9	6
Certification	0 - 9	0 - 7	7
Système de production/d'alimentation	0 - 9	0 - 9	9
Systèmes d'abattage	0 - 9	0 - 9	10
Traitement après abattage	0 - 9	0 - 9	11
Poids de la pièce	0000 - 9999	0000 - 9999	12
Additifs	0 - 9	0 - 6	13
Diminution de taille	0 - 9	0 - 6	14
Autres options	0 - 9	0 - 1	15

### 7.9.1 Codes pour les produits de la volaille

Codes Désignation

#### Champ 1. Espèce

7 = Volaille

#### Champ 2. Produit/type

Définition dans la norme d'un code de produit et de type à quatre chiffres

#### Champ 3. Os

0 = Non spécifié  
 1 = Avec os  
 2 = Sans os  
 3 = Partiellement désossé

#### **Champ 4. Peau**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Avec peau, jaune ou blanche
- 2 = Sans peau
- 3 = Avec peau blanche
- 4 = Avec peau jaune

#### **Champ 5. Catégorie**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Catégorie 1 (jeunes volailles)
- 2 = Catégorie 2 (poules de reproduction et coqs)
- 3 = Catégorie 3 (poules pondeuses)
- 4 = Catégorie 4 (coqs)
- 5 = Catégorie 5 (chapons)
- 6 = Catégorie 6 (très jeunes volailles)
- 7 = Autre catégorie

#### **Champ 6. Degré de qualité**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Degré No 1 / première qualité
- 2 = Degré No 2 / deuxième qualité
- 3 = Degré No 3 / troisième qualité
- 9 = Production industrielle

#### **Champ 7. Certification**

- 0 = Certification non requise
- 1 = Certification exigée du degré /classe de qualité
- 2 = Certification exigée de la désignation commerciale
- 3 = Certification exigée de l'identification de l'animal
- 4 = Certification exigée du degré /classe de qualité et de la désignation commerciale
- 5 = Certification exigée du degré /classe de qualité et de l'identification de l'animal
- 6 = Certification exigée de la désignation commerciale et de l'identification de l'animal
- 7 = Certification exigée du degré /classe de qualité, de la désignation commerciale et de l'identification de l'animal

**Champ 8. Réfrigération**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Réfrigération
- 2 = Réfrigération avec de la glace
- 3 = Réfrigération avec du CO<sub>2</sub>
- 4 = Réfrigération à très basse température
- 5 = Congélation
- 6 = Congélation individuelle, sans givrage
- 7 = Congélation individuelle, avec givrage

**Champ 9. Système de production et d'alimentation**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Systèmes de production et d'alimentation classiques
- 2 = Systèmes d'élevage en libre parcours avec alimentation classique
- 3 = Systèmes d'élevage en pâturage avec alimentation classique
- 4 = Systèmes de production classique avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques
- 5 = Systèmes d'élevage en libre parcours avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques
- 6 = Systèmes d'élevage en pâturage avec alimentation biologique et/ou sans antibiotiques
- 9 = Autre système

**Champ 10. Systèmes d'abattage**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Classique
- 2 = Casher
- 3 = Halal
- 9 = Autre système

**Champ 11. Traitement après abattage**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Réfrigération par immersion
- 2 = Réfrigération à l'air
- 9 = Autre traitement

### **Champ 12. Poids de la pièce**

- 0000 = Non spécifié  
XXXX = Poids de chaque produit en grammes sous la forme d'un nombre à quatre chiffres (0000)

### **Champ 13. Additifs**

- 0 = Aucun additif  
1 = Ingrédients ajoutés à concurrence de 3 % du poids du produit  
2 = Ingrédients ajoutés à concurrence de 3 à 8 % du poids du produit  
3 = Ingrédients ajoutés à concurrence de 8 à 10 % du poids du produit  
4 = Ingrédients ajoutés à concurrence de 10 à 15 % du poids du produit  
5 = Ingrédients ajoutés à concurrence de 15 à 20 % du poids du produit  
6 = Ingrédients ajoutés à concurrence de plus de 20 % du poids du produit

### **Champ 14. Diminution de taille**

- 0 = Pas de diminution de taille  
1 = Coupe en dés  
2 = Tranchage  
3 = Coupe en bandes  
4 = Arrachage  
5 = Hachage  
6 = Autre diminution

### **Champ 15. Autres options (facultatives)**

- 0 = Non spécifié  
1 = Modifications contractuelles indiquées par l'acheteur ou le vendeur

### **7.9.2 Exemple de codification pour l'identification du produit**

De jeunes volailles entières congelées avec abats pourraient être identifiées au moyen du code EAN/UCC pour les produits de volaille 70101-10-1005000000000-0, donnant les informations suivantes :

- Champ 1 Espèce = 7 (volaille)  
Champ 2 Produit/type = 0101 (volaille entière avec abats)  
Champ 3 Os = 1 (avec os)  
Champ 4 Peau = 0 (non spécifié)  
Champ 5 Catégorie = 1 (jeune volaille)  
Champ 6 Qualité = 0 (non spécifié)  
Champ 7 Certification = 0 (non spécifié)  
Champ 8 Réfrigération = 5 (congelé)  
Champ 9 Système de production/d'alimentation = 0 (non spécifié)  
Champ 10 Systèmes d'abattage = 0 (non spécifié)  
Champ 11 Traitement après abattage = 0 (non spécifié)

Champ 12 Poids de la pièce = 0000 (non spécifié)  
 Champ 13 Additifs = 0 (aucun additif)  
 Champ 14 Diminution de taille = 0 (pas de diminution de taille)  
 Champ 15 Autres options = 0 (non spécifié)

## 7.10 PRODUITS ET TYPES DE VOLAILLE

La présente norme peut être utilisée pour l'identification des produits de volaille suivants :

<b>No de Code</b>	<b>Nom du produit/type de volaille</b>
70101	Entière
70102	Entière sans abats
70103	Entière sans abats avec demi-cou
70104	Entière sans abats avec cou entier
70105	Entière sans abats avec tête
70106	Entière sans abats avec tête et pattes
70201	Découpée en deux
70202	Découpée en quatre
70203	Découpée en six
70204	Découpée en huit, selon un mode traditionnel
70205	Découpée en huit, selon un mode non traditionnel
70206	Découpée en neuf, selon un mode traditionnel
70207	Découpée en neuf, selon un mode rustique
70208	Découpée en 10
70301	Moitié antérieure
70302	Moitié antérieure sans ailes
70401	Moitié postérieure
70402	Moitié postérieure sans croupion
70501	Quart antérieur
70502	Quart antérieur sans ailes
70601	Poitrine entière avec côtes et filets
70602	Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes
70603	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets
70604	Poitrine entière désossée avec filets
70605	Poitrine entière désossée sans filets
70701	Moitié de poitrine non désossée avec côtes
70702	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile
70703	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes
70704	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile
70801	Filet
70802	Filet avec tendon sectionné
70901	Quart cuisse
70902	Quart cuisse sans croupion
70903	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale

70904	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec partie de dos
71001	Cuisse entière
71002	Cuisse entière avec graisse abdominale
71003	Cuisse entière coupe longue
71004	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon
71005	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon
71101	Haut de cuisse
71102	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos
71103	Haut de cuisse désossé paré
71104	Haut de cuisse désossé découpé en carré
71105	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré
71201	Pilon
71202	Pilon coupe oblique
71301	Aile entière
71302	Premier et deuxième segments d'aile (aile en V)
71303	Deuxième et troisième segments d'aile
71304	Premier segment d'aile
71305	Deuxième segment d'aile
71306	Troisième segment d'aile
71307	Premiers et deuxièmes segments d'aile
71401	Bas de dos dépouillé
71402	Bas de dos
71403	Haut de dos
71404	Dos entier
71501	Croupion
71601	Cou
71701	Tête
71801	Parties inférieures de pattes préparées
71802	Pattes préparées
71803	Parties inférieures de pattes non préparées
71804	Pattes non préparées
71901	Gésiers, coupe mécanique
71902	Gésiers, coupe en papillon
71903	Gésiers, coupe en V
72001	Foies
72101	Coeurs, sans "coiffe"
72102	Coeurs, avec "coiffe"
72201	Testicules
72301	Peau de poitrine
72302	Peau de haut de cuisse/cuisse
72303	Peau de corps
72401	Graisse abdominale
72501	Cartilage de poitrine
72502	Cartilage de cuisse
74001	Combinaison de deux produits
74002	Combinaison de trois produits
74003	Combinaison de quatre produits

- 75001 Obtenue par séparation mécanique et contenant plus de 20 % de graisse
- 75002 Obtenue par séparation mécanique et contenant 15 à 20 % de graisse
- 75003 Obtenue par séparation mécanique et contenant moins de 15 % de graisse
- 75004 Obtenue par séparation mécanique, sans peau et contenant moins de 15 % de graisse
- 75101 Obtenue par séparation mécanique, assaisonnée et contenant plus de 20 % de graisse
- 75102 Obtenue par séparation mécanique, assaisonnée et contenant 15 à 20 % de graisse
- 75103 Obtenue par séparation mécanique, assaisonnée et contenant moins de 15 % de graisse
- 75104 Obtenue par séparation mécanique, assaisonnée, sans peau et contenant moins de 15 % de graisse
- 75201 Hachée (désignation du type à préciser)
- 75301 Parure, viande blanche (désignation du type à préciser)
- 75302 Parure, viande rouge (désignation du type à préciser)
- 75303 Parure, viande blanche et rouge (désignation du type à préciser)

-----