



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.3  
12 juillet 2002

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  
Onzième session, 9-10 avril 2002, Genève

RAPPORT SUR LA ONZIÈME SESSION

Additif 3

**NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE POULET**

La Section spécialisée a décidé que le texte des pages consacrées à la viande de poulet était assez avancé pour être annexé au rapport afin qu'une version traduite en soit mise à la disposition des rapporteurs à leur prochaine réunion. Pour des raisons techniques, les produits ne sont pas représentés dans le présent document. On en trouvera la photographie sur la page d'accueil du Groupe des normes agricoles (voir [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr), sur le menu STANDARDS, puis MEAT).

**NORMES CEE-ONU POUR LE POULET****SECTION 7B****DESCRIPTION DES PRODUITS DE LA CARCASSE  
ET DES PARTIES DU POULET****Avant-propos****Objectif****Diagramme du squelette du poulet**

<b>Description des produits</b>	<b>Article n°</b>
Poulet entier	0101
Poulet entier sans abats	0102
Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	0103
Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	0104
Poulet entier sans abats avec demi-cou	0105
Poulet entier sans abats avec cou entier	0106
Poulet entier sans abats avec tête	0107
Poulet entier sans abats avec tête et pattes	0108
Découpé en deux (demi-poulet)	0201
Découpé en quatre (quart de poulet)	0202
Découpé en six	0203
Découpé en huit, mode traditionnel	0204
Découpé en huit, mode non traditionnel	0205
Découpé en neuf, mode traditionnel	0206
Découpé en neuf, mode rustique	0207
Découpé en dix	0208
Moitié antérieure	0301
Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	0302
Moitié postérieure	0401
Moitié postérieure sans croupion	0402
Quart antérieur	0501
Quart antérieur sans aile	0502
Poitrine entière avec côtes et filets	0601
Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	0602
Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	0603
Poitrine entière désossée avec filets	0604
Poitrine entière désossée sans filets	0605
Moitié de poitrine non désossée avec côtes	0701
Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	0702
Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	0704
Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	0705
Filet	0801

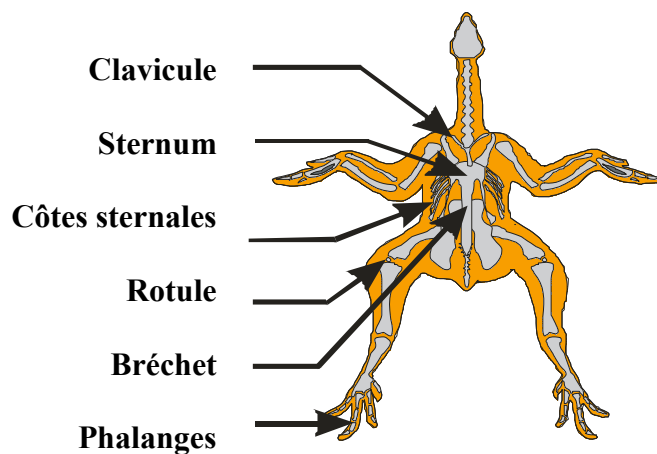
<b>Description des produits</b>	<b>Article n°</b>
Filet avec tendon sectionné	0802
Quart cuisse	0901
Quart cuisse sans croupion	0902
Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	0903
Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	0904
Cuisse entière	1001
Cuisse entière avec graisse abdominale	1002
Cuisse entière coupe longue	1003
Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon	1004
Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	1005

**DESCRIPTION DES PRODUITS DE LA CARCASSE ET DES PARTIES DU POULET**

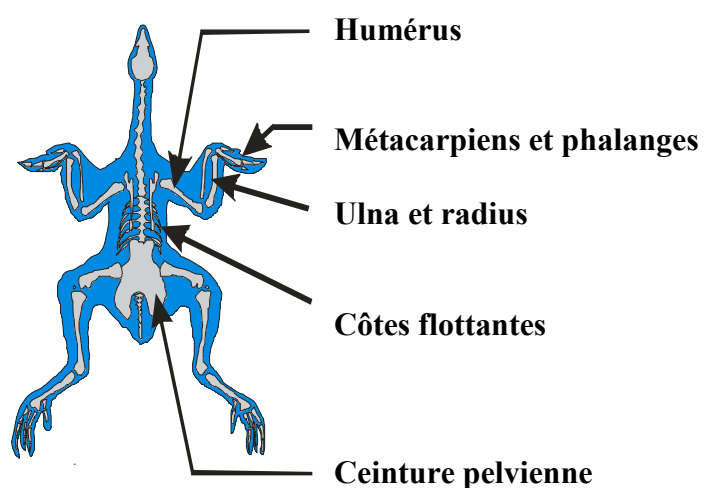
<b>Description des produits</b>	<b>Article n°</b>
Haut de cuisse	1101
Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	1102
Haut de cuisse désossé paré	1103
Haut de cuisse désossé découpé en carré	1104
Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	1105
Pilon	1201
Pilon coupe oblique	1202
Aile entière	1301
Premier et deuxième segments d'aile	1302
Deuxième et troisième segments d'aile	1303
Premier segment d'aile	1304
Deuxième segment d'aile	1305
Troisième segment d'aile	1306
Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)	1307
Ailes avec dos attaché	1308
Bas de dos dépouillé	1401
Bas de dos	1402
Haut de dos	1403
Dos entier	1404
Croupion	1501
Cou	1601
Tête	1701
Parties inférieures de pattes préparées	1801
Pattes préparées	1802
Parties inférieures de pattes non préparées	1803
Pattes non préparées	1804
Gésiers, coupe mécanique	1901
Gésiers, coupe en papillon	1902
Gésiers, coupe en V	1903
Foies	2001
Cœurs, sans «coiffe»	2101
Cœurs, avec «coiffe»	2102
Testicules	2201
Peau de poitrine	2301
Peau de haut de cuisse/cuisse	2302
Peau de corps	2303
Graisse abdominale	2401
Combinaison de deux produits	4001
Combinaison de trois produits	4002
Combinaison de quatre produits	4003

## DIAGRAMME DU SQUELETTE DU POULET

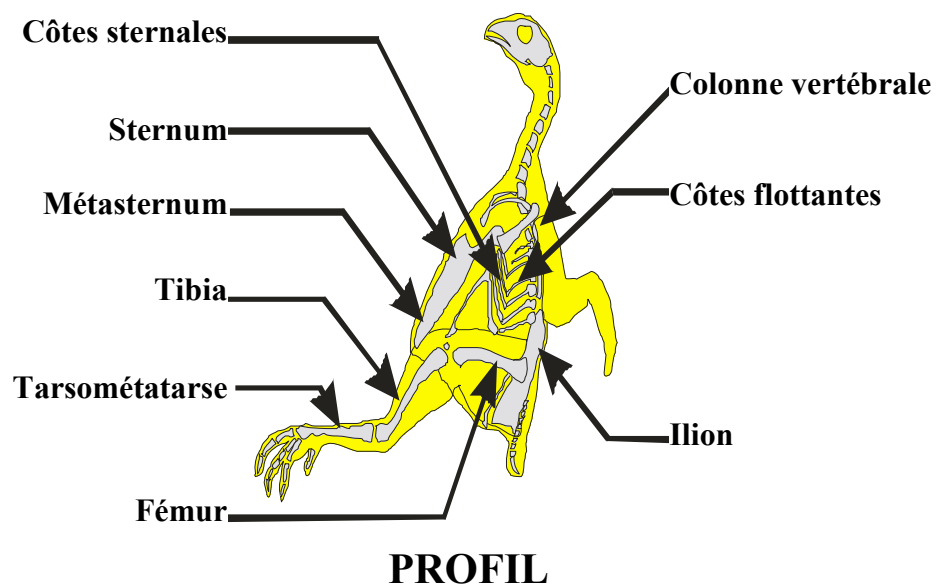
Deux des trois diagrammes du squelette du poulet présentés ci-après servent à illustrer la composition de chaque produit du poulet. Ces trois diagrammes montrent les principaux os du poulet vus de dos (en bleu), de face (en orange) ou de profil (en jaune). Les zones ombrées indiquent la portion et les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



**FACE**



**DOS**



### ***POULET – ENTIER***

Un «poulet entier» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou avec ou sans peau (abats) sont joints séparément.

**70101-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70101-12 Avec os, sans peau**

**70101-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70101-22 Sans os, sans peau**

### ***POULET – ENTIER SANS ABATS***

Un «poulet entier sans abats» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

**70102-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70102-12 Avec os, sans peau**

**70102-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70102-22 Sans os, sans peau**

### ***POULET – ENTIER DÉSOSSÉ SANS ABATS NI AILES***

Un «poulet entier désossé sans abats ni ailes» consiste en une carcasse intacte avec viande de poitrine, hauts de cuisse et pilons. La tête, les ailes, les pattes la glande uporygienne et le croupion sont enlevés.

**70103-21 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70103-22 Sans os, sans peau**

### ***POULET – ENTIER SANS ABATS AVEC PILONS COUPE LONGUE***

Un «poulet entier sans abats avec pilon coupe longue» consiste en une carcasse intacte avec toutes ses parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, et le croupion peut l'être ou non.

**70104-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70104-12 Avec os, sans peau**

**70104-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70104-22 Sans os, sans peau**

***POULET – ENTIER SANS ABATS AVEC DEMI-COU***

Un «poulet entier sans abats avec demi-cou» consiste en une carcasse intacte avec la 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 et les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

**70105-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – ENTIER SANS ABATS AVEC COU ENTIER***

Un «poulet entier sans abats avec cou entier» consiste en une carcasse intacte avec le cou attaché et toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

**70106-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – ENTIER SANS ABATS AVEC TÊTE***

Un «poulet entier sans abats avec tête» consiste en une carcasse intacte avec la tête attachée et toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. Les pattes sont enlevées, la glande uporygienne et le croupion peuvent l'être ou non.

**70107-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – ENTIER SANS ABATS AVEC TÊTE ET PATTES***

Un «poulet entier sans abats avec tête et pattes» consiste en une carcasse intacte avec la tête et les pattes attachées. Toutes les autres parties: poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale, sont également attachées. La glande uporygienne et le croupion peuvent être ou non enlevés.

**70108-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – DÉCOUPÉ EN DEUX***

Un «poulet découpé en deux» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé par une coupe longitudinale traversant le dos et la poitrine en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les deux morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70201-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**



### ***POULET – DÉCOUPÉ EN QUATRE***

Un «poulet découpé en quatre» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en deux quarts aile et deux quarts cuisse. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70202-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – DÉCOUPÉ EN SIX***

Un «poulet découpé en six» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en deux fractions de poitrine avec une partie de dos et de côtes, deux pilons et deux hauts de cuisse avec une partie de dos. Les ailes sont enlevées, la glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent l'être ou non. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70203-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE TRADITIONNEL***

Un «poulet découpé en huit, selon un mode traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé 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. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent provenir du même poulet.

**70204-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – DÉCOUPÉ EN HUIT, SELON UN MODE NON TRADITIONNEL***

Un «poulet découpé en huit, selon un mode non traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en huit morceaux spécialement demandés par l'acheteur ou le vendeur. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70205-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE TRADITIONNEL***

Un «poulet découpé en neuf, selon un mode traditionnel» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en une fraction de poitrine comprenant la clavicule, 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. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70206-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – DÉCOUPÉ EN NEUF, SELON UN MODE RUSTIQUE***

Un «poulet découpé en neuf, selon un mode rustique» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en un bas de poitrine, deux fractions de haut poitrine (avec une partie de dos et de côtes), deux pilons, deux hauts de cuisse avec une partie de dos et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70207-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – DÉCOUPÉ EN DIX***

Un «poulet découpé en dix» s'entend d'un poulet entier sans abats (70102) divisé en quatre parties égales de poitrine avec dos et côtes, deux hauts de cuisse avec une partie de dos, deux pilons et deux ailes. La glande uporygienne, le croupion et la graisse abdominale peuvent ou non être enlevés. Les différents morceaux peuvent ou non provenir du même poulet.

**70208-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – MOITIÉ ANTÉRIEURE (AILES)***

Une «moitié antérieure (moitié ailes)» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (70102) perpendiculairement à l'épine dorsale, à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié antérieure (moitié ailes) consiste en une poitrine entière avec la partie de dos contiguë et les deux ailes attachées.

**70301-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – MOITIÉ ANTÉRIEURE (MOITIÉ AILES) SANS AILES***

Une «moitié antérieure (moitié ailes) sans ailes» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (70102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum et en enlevant les ailes. La moitié antérieure (moitié ailes) sans ailes consiste en une poitrine entière avec la partie de dos contiguë.

**70302-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – MOITIÉ POSTÉRIEURE (MOITIÉ CUISSES)***

Une «moitié postérieure (moitié cuisses)» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (70102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure (moitié cuisses) est constituée par les deux cuisses avec la partie de dos et la graisse abdominale contiguës et le croupion. La glande uporygienne peut ou non être enlevée.

**70401-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – MOITIÉ POSTÉRIEURE (MOITIÉ CUISSÉS) SANS CROUPION***

Une «moitié postérieure (moitié cuisses) sans croupion» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats (70102) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure (moitié cuisses) sans croupion est constituée par les deux cuisses avec la partie de dos et la graisse abdominale contiguës.

**70402-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – QUART ANTÉRIEUR (QUART AILE)***

Un «quart antérieur (quart aile)» est obtenu en divisant une moitié antérieure (70301) par une coupe effectuée le long du sternum et du dos en deux morceaux à peu près égaux. Le quart antérieur (quart aile) consiste en la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie de dos.

**70501-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – QUART ANTÉRIEUR (QUART AILE) SANS AILE***

Un «quart antérieur (quart aile) sans aile» est obtenu en divisant une moitié antérieure sans ailes (70302) par une coupe effectuée le long du sternum et du dos en deux morceaux à peu près égaux. Le quart antérieur sans aile consiste en la moitié d'une poitrine avec une partie de dos attachée.

**70502-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – POITRINE ENTIÈRE AVEC CÔTES ET FILETS***

Une «poitrine entière avec côtes et filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (70302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La poitrine entière avec côtes et filets consiste en une poitrine entière avec la viande des côtes et les filets.

**70601-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70601-12 Avec os, sans peau**

**70601-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70601-22 Sans os, sans peau**

### ***POULET – POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC CÔTES ET AILES***

Une «poitrine entière non désossée avec côtes et ailes» est obtenue à partir d'une moitié antérieure (70301) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou et le dos sont enlevés. La poitrine entière avec côtes et ailes consiste en une poitrine entière avec les côtes, les filets et les ailes.

**70602-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE AVEC VIANDE DE CÔTES,  
SANS FILETS***

Une «poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (70302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, les filets, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets consiste en une poitrine désossée entière avec la viande des côtes.

**70603-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70603-22 Sans os, sans peau**

***POULET – POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE AVEC FILETS***

Une «poitrine entière désossée avec filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (70302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, la viande des côtes, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée avec filets consiste en une poitrine désossée entière avec les filets.

**70604-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70604-22 Sans os, sans peau**

***POULET – POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE SANS FILETS***

Une «poitrine entière désossée sans filets» est obtenue à partir d'une moitié antérieure sans ailes (70302) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe effectuée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. Le dos, la viande des côtes, les filets, la peau du cou et les os sont enlevés. La poitrine entière désossée sans filets consiste en une poitrine désossée entière sans les filets.

**70605-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70605-22 Sans os, sans peau**

***POULET – MOITIÉ DE POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC CÔTES***

Une «moitié de poitrine non désossée avec côtes» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et filets (70601) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet. La moitié de poitrine non désossée avec côtes consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes attachée, le filet et les os.

**70701-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70701-12 Avec os, sans peau**

***POULET – MOITIÉ DE POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC CÔTES ET AILE***

Une «moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et ailes (70602) en deux parties à peu près égales par une coupe

effectuée le long du bréchet. La moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes attachée, l'aile, le filet et les os.

**70702-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – MOITIÉ DE POITRINE DÉSOSSÉE SANS VIANDE DE CÔTES***

Une «moitié de poitrine désossée sans viande de côtes» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et filets (70601) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet. La viande des côtes et les os sont enlevés. Une moitié de poitrine désossée sans viande de côtes consiste en une moitié de poitrine entière. Le filet peut ou non être enlevé.

**70704-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**70704-22 Sans os, sans peau**

***POULET – MOITIÉ DE POITRINE PARTIELLEMENT DÉSOSSÉE AVEC VIANDE DE CÔTES ET PREMIER SEGMENT D'AILE***

Une «moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile» est obtenue en divisant une poitrine entière non désossée avec côtes et ailes (70602) en deux parties à peu près égales par une coupe effectuée le long du bréchet et en enlevant le deuxième et le troisième segment de l'aile et les os de la poitrine. La moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile consiste en une moitié de poitrine entière avec la viande des côtes et le premier segment de l'aile (avec l'humérus). Le filet peut ou non être enlevé.

**70705-31 Partiellement désossée, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – FILET***

Un «filet» est obtenu en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet consiste en un seul muscle, intact, avec son tendon.

**70801-22 Sans os, sans peau**

***POULET – FILET AVEC TENDON SECTIONNÉ***

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. Le filet avec tendon sectionné consiste en un seul muscle, intact.

**70802-22 Sans os, sans peau**

***POULET – QUART CUISSE***

Un «quart cuisse» est obtenu en divisant une moitié postérieure (70401) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse consiste en une partie

intacte comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos, la graisse abdominale et le croupion.

**70901-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – QUART CUISSE SANS CROUPION***

Un «quart cuisse sans croupion» est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (70402) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse sans croupion consiste en une partie intacte comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos et la graisse abdominale.

**70902-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – QUART CUISSE SANS CROUPION NI GRAISSE ABDOMINALE***

Un «quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale» est obtenu en divisant une moitié postérieure sans croupion (70402) par une coupe effectuée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales et en enlevant la graisse abdominale. Le quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale consiste en une partie intacte comprenant le pilon et le haut de cuisse avec la partie contiguë du dos.

**70903-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – PILON COUPE LONGUE ET PARTIE DE HAUT DE CUISSE AVEC DOS***

La découpe «pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos» est obtenue à partir d'un quart cuisse sans croupion (70902) par une coupe traversant le haut de cuisse presque parallèlement au plan de l'épine dorsale juste au-dessus du condyle. Elle est constituée par deux éléments: un pilon avec une partie du haut de cuisse attachée et le reste du haut de cuisse avec la partie de dos et la graisse abdominale attachées.

**70904-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – CUISSE ENTIÈRE***

Une «cuisse entière» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (70401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être parée. La cuisse entière est constituée par le haut de cuisse et le pilon.

**71001-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71001-12 Avec os, sans peau**

**71001-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71001-22 Sans os, sans peau**

***POULET – CUISSE ENTIÈRE AVEC GRAISSE ABDOMINALE***

Une «cuisse entière avec graisse abdominale» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (70401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne et en enlevant le dos. La cuisse

entière avec graisse abdominale est constituée par le pilon et le haut de cuisse avec la peau et la graisse abdominale correspondantes.

**71002-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – CUISSE ENTIÈRE COUPE LONGUE***

Une «cuisse entière coupe longue» est obtenue en découpant un poulet entier sans abats avec pilon coupe longue (70104) perpendiculairement à l'épine dorsale à partir de l'ilion juste au-dessus du fémur jusqu'à l'extrémité du métasternum, et en séparant une cuisse à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le dos et la partie de la patte qui se trouve juste en dessous de l'ergot sont enlevés. La cuisse coupe longue est constituée par le haut de cuisse, le pilon et une partie du carpométatarse.

**71003-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71003-12 Avec os, sans peau**

***POULET – CUISSE ENTIÈRE AVEC INCISION DU HAUT DE CUISSE ET DU PILON***

Une «cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon» est obtenue en séparant une cuisse d'une moitié cuisses (70401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne et en enlevant le dos. La peau est parée. Le muscle est incisé le long des os du haut de cuisse et du pilon. La cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon est constituée par le haut de cuisse et le pilon.

**71004-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71004-12 Avec os, sans peau**

***POULET – CUISSE ENTIÈRE COUPE LONGUE AVEC INCISION DU HAUT DE CUISSE ET DU PILON***

Une «cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon» est obtenue en séparant la cuisse d'une moitié cuisses (70401) à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le dos et la partie de la patte qui se trouve juste en dessous de l'ergot sont enlevés et le muscle est incisé le long des os du haut de cuisse et du pilon. La cuisse coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon est constituée par le haut de cuisse, le pilon et une partie du carpométatarse.

**71005-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71005-12 Avec os, sans peau**

***POULET – HAUT DE CUISSE***

Un «haut de cuisse» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse est constitué par le haut de cuisse et la graisse correspondante. La viande contiguë à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.

**71101-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71101-12 Avec os, sans peau**

**71101-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71101-22 Sans os, sans peau**

***POULET – HAUT DE CUISSE NON DÉSOSSÉ AVEC PARTIE DE DOS***

Un «haut de cuisse non désossé avec partie de dos» est obtenu à partir d'un quart cuisse (70901) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse avec partie de dos est constitué par le haut de cuisse, la partie de dos attachée et la graisse correspondante. La glande uropygienne, le croupion et la viande contiguë à l'ilion (sot-l'y-laisse) peuvent ou non être enlevés.

**71102-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71102-12 Avec os, sans peau**

***POULET – HAUT DE CUISSE DÉSOSSÉ PARÉ***

Un «haut de cuisse désossé paré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et presque toute la graisse visible sont enlevés. Le haut de cuisse désossé paré est constitué par la viande du haut de cuisse. La viande contiguë à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.

**71103-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71103-22 Sans os, sans peau**

***POULET – HAUT DE CUISSE DÉSOSSÉ DÉCOUPÉ EN CARRÉ***

Un «haut de cuisse désossé découpé en carré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur et la viande contiguë à l'ilion (sot-l'y-laisse) sont enlevés. Le haut de cuisse désossé découpé en carré est constitué par la viande du haut de cuisse coupée de façon à former un carré.

**71104-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71104-22 Sans os, sans peau**

***POULET – HAUT DE CUISSE DÉSOSSÉ PARÉ ET DÉCOUPÉ EN CARRÉ***

Un «haut de cuisse désossé paré et découpé en carré» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule, le fémur, presque toute la graisse visible et la viande contiguë à l'ilion (sot-l'y-laisse) sont enlevés. Le haut de



cuisse désossé paré et découpé en carré est constitué par la viande du haut de cuisse coupée de façon à former un carré.

**71105-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71105-22 Sans os, sans peau**

#### ***POULET – PILON***

Un «pilon» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe à la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon est constitué par le pilon, le péroné, la rotule et les muscles correspondants.

**71201-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71201-12 Avec os, sans peau**

**71201-21 Sans os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71201-22 Sans os, sans peau**

#### ***POULET – PILON COUPE OBLIQUE***

Un «pilon coupe oblique» est obtenu à partir d'une cuisse entière (71001) par une coupe effectuée le long du tibia et traversant la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse et une partie de la viande d'un côté du pilon sont enlevés. Le pilon coupe oblique est constitué par une partie du pilon, du péroné, de la rotule et des muscles correspondants.

**71202-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

#### ***POULET – AILE ENTIÈRE***

Une «aile entière» est obtenue en coupant l'aile d'un poulet entier sans abats (70102) à la jointure de l'humérus et de la colonne vertébrale. L'aile est constituée par les éléments suivants: le premier segment (bras) comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps; le deuxième segment (avant-bras) comprenant l'ulna et le radius; et le troisième segment (main) comprenant les métacarpiens et les phalanges.

**71301-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

#### ***POULET – PREMIER ET DEUXIÈME SEGMENTS D'AILE (COUPE EN V)***

La partie «premier et deuxième segments d'aile» est obtenue à partir d'une aile entière (71301) par une coupe effectuée entre le deuxième et le troisième segments. Le troisième segment (main) est enlevé. Le premier et le deuxième segments sont constitués par les éléments suivants: le segment comprenant l'humérus qui relie l'aile au corps (bras) et le segment comprenant l'ulna et le radius (avant-bras).

**71302-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – DEUXIÈME ET TROISIÈME SEGMENTS D’AILE***

La partie «deuxième et troisième segments d’aile» est obtenue à partir d’une aile entière (71301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments. Le premier segment (bras) est enlevé. Le deuxième et le troisième segments d’aile sont constitués par les éléments suivants: le segment comprenant l’ulna et le radius (avant-bras) et le segment comprenant les métacarpiens et les phalanges (main).

**71303-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – PREMIER SEGMENT D’AILE***

Le «premier segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (71301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments. Le deuxième et le troisième segments (avant-bras et main) sont enlevés. Le premier segment d’aile est constitué par le premier segment comprenant l’humérus qui relie l’aile au corps.

**71304-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – DEUXIÈME SEGMENT D’AILE***

Le «deuxième segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (71301) par une coupe effectuée entre le premier et le deuxième segments et le deuxième et le troisième segments. Le premier et le troisième segments (bras et main) sont enlevés. Le deuxième segment d’aile est constitué par le deuxième segment comprenant l’ulna et le radius.

**71305-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – TROISIÈME SEGMENT D’AILE***

Le «troisième segment d’aile» est obtenu à partir d’une aile entière (71301) par une coupe effectuée entre le deuxième et le troisième segments. Le premier et le deuxième segments (bras et avant-bras) sont enlevés. Le troisième segment d’aile est constitué par le troisième segment comprenant les métacarpiens et les phalanges.

**71306-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

***POULET – PREMIERS ET DEUXIÈMES SEGMENTS D’AILE (SÉPARÉS)***

Le produit «premiers et deuxièmes segments d’aile séparés» est obtenu à partir d’ailes entières (71301) par une coupe effectuée entre les deuxièmes et les troisièmes segments. Les troisièmes segments (mains) sont enlevés. Les premiers et les deuxièmes segments sont séparés par une coupe effectuée à leur jointure. Les premiers et deuxièmes segments d’aile séparés sont constitués en nombre à peu près égal par des premiers et des deuxièmes segments emballés ensemble.

**71307-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – AILES AVEC DOS ATTACHÉ, ENTIÈRES***

Le produit «ailes entières avec dos attaché» est obtenu en séparant les ailes attachées au dos d'avec la poitrine et la moitié postérieure d'un poulet entier sans abats (70102) et la région moyenne de la colonne vertébrale. Ce produit est constitué des éléments suivants: 2 ailes avec humérus, ulna et radius, métacarpiens et phalanges et une portion du haut de la colonne vertébrale.

**71308-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – BAS DE DOS DÉPOUILLÉ***

Un «bas de dos dépouillé» est obtenu en séparant les cuisses d'une moitié cuisse (70401) par une coupe effectuée le long de la ceinture pelvienne. Le bas de dos dépouillé est constitué par le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et les autres os du bassin privés de la plus grande partie, sinon de la totalité, de la viande et de la peau. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.

**71401-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – BAS DE DOS***

Un «bas de dos» est obtenu en séparant chacune des cuisses d'une moitié cuisses (70401) par une coupe effectuée à la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. Le bas de dos est constitué par le bas de la colonne vertébrale, l'ilion et les autres os du bassin avec la viande et la peau attachées. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.

**71402-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – HAUT DE DOS***

Un «haut de dos» est obtenu à partir d'une moitié antérieure sans ailes (70302) en enlevant la poitrine et les côtes flottantes par une coupe effectuée le long de la colonne vertébrale de chaque côté de celle-ci. Le haut de dos est constitué par le haut de la colonne vertébrale (environ 1,6 cm (5/8 pouces) de large) avec la viande et la peau attachées.

**71403-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – DOS ENTIER***

Un «dos entier» est obtenu à partir d'un poulet entier sans abats (70102) par une coupe effectuée perpendiculairement à la colonne vertébrale à la jointure du cou, puis par une coupe effectuée parallèlement à la colonne vertébrale de chaque côté de celle-ci, 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 est constitué par la colonne vertébrale entière, l'ilion et les autres os du bassin avec la viande et la peau attachées. Le croupion, la graisse abdominale et une partie des rognons et des testicules peuvent ou non être enlevés.

**71404-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – CROUPION***

Le «croupion» est obtenu à partir de la carcasse par une coupe traversant la colonne vertébrale et la base de l'ilion. La carcasse est enlevée. Le croupion est constitué par les vertèbres caudales avec la viande et la peau attachées.

**71501-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – COU***

Le «cou» est obtenu en séparant le cou de la carcasse par une coupe effectuée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Il est constitué par les vertèbres cervicales avec la viande et la peau attachées.

**71601-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

**71601-12 Avec os, sans peau**

### ***POULET – TÊTE***

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

**71701-11 Avec os, avec peau, couleur non spécifiée**

### ***POULET – 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 tarsométatarse à peu près au niveau de l'ergot. Les griffes, la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de patte et la carcasse sont enlevées. La partie inférieure de patte préparée est constituée par un tronçon du tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées.

**71801-11 Avec os, avec peau**

### ***POULET – PATTES PRÉPARÉES***

Une «patte préparée» est obtenue à partir d'une cuisse de carcasse par une coupe effectuée à la jointure du tarsométatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte peuvent ou non être enlevées. La patte préparée est constituée par le tarsométatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attachées.

**71802-11 Avec os, avec peau**

### ***POULET – 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 tarsométatarse à peu près au niveau de l'ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de patte est constituée par un tronçon du tarsométatarse et quatre doigts

(phalanges) avec la viande et la peau attachées. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de patte ne sont pas enlevées.

**71803-11 Avec os, avec peau**

***POULET – PATTES NON PRÉPARÉES***

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

**71804-11 Avec os, avec peau**

***POULET – GÉSIERS, COUPE MÉCANIQUE***

Le «gésier, coupe mécanique» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont coupés mécaniquement 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 mécanique, est constitué par un ou plusieurs morceaux de la partie musculaire large du tube digestif, de forme irrégulière.

**71901-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – GÉSIERS, COUPE EN PAILLON***

Le «gésier, coupe en papillon» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts mécaniquement 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 par la partie musculaire du tube digestif en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

**71902-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – GÉSIERS, COUPE EN V***

Le «gésier, coupe en V» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont ouverts mécaniquement 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 par la partie musculaire du tube digestif en un seul morceau de forme légèrement irrégulière.

**71903-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – FOIES***

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

**72001-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – CŒURS, SANS «COIFFE»***

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

**72101-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – CŒURS, AVEC «COIFFE»***

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

**72102-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – TESTICULES***

Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ils consistent en des organes en forme de haricots recouverts d'une membrane, qui sont les organes reproducteurs du poulet mâle.

**72201-00 Os/peau (sans objet)**

***POULET – PEAU DE POITRINE***

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

**72301-21 Sans os, peau, couleur non spécifiée**

***POULET – PEAU DE HAUT DE CUISSE/CUISSE***

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

**72302-21 Sans os, peau, couleur non spécifiée**

***POULET – PEAU DE CORPS***

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

**72303-21 Sans os, peau, couleur non spécifiée**

***POULET – GRAISSE ABDOMINALE***

La «graisse abdominale» consiste en la masse de tissu adipeux qui se trouve dans la cavité abdominale à proximité de la ceinture pelvienne.

**72401-22 Sans os, sans peau**

### ***POULET – COMBINAISON DE DEUX PRODUITS***

Une «combinaison de deux produits» consiste en deux parties (par exemple, les pilons et les hauts de cuisse) ou produits (par exemple, les gésiers et les foies) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

Inscrire «1» dans les cases «Autres possibilités» prévues pour les produits et le conditionnement, et indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, deux pilons pour un haut de cuisse, ou proportion égale (1:1) de gésiers et de foies). Voir un exemple de désignation commerciale à la section 71130.

### ***POULET – COMBINAISON DE TROIS PRODUITS***

Une «combinaison de trois produits» consiste en trois parties (par exemple, pilons, hauts de cuisse et ailes) ou produits (par exemple, cous, gésiers et foies) qui sont conditionnés ensemble ou réunis dans le même emballage ou contenant d'expédition.

Inscrire «1» dans les cases «Autres possibilités» prévues pour les produits et le conditionnement, et indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi 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).

### ***POULET – COMBINAISON DE QUATRE PRODUITS***

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

Inscrire «1» dans les cases «Autres possibilités» prévues pour les produits et le conditionnement, et indiquer le code de désignation commerciale pour chaque produit à livrer. Mentionner aussi le rapport des produits (par exemple, proportion égale (1:1:1) de poitrines, de pilons, de hauts de cuisse et d'ailes).

-----