



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2009/14
17 August 2009

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS, FRANÇAIS et
RUSSE

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-cinquième session,
Genève, 5 et 6 novembre 2009
Point 3 a) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE
NOUVELLES NORMES CEE**

Œufs de poule en coquille propres à la consommation

Note du secrétariat

Le présent projet de norme fait suite à la décision prise par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles d'entreprendre une révision des normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits (document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, par. 35). Le texte a été examiné au cours du Séminaire sur les normes relatives aux œufs et aux ovoproduits qui a eu lieu à Nijni Novgorod (Fédération de Russie) en septembre 2008. Il est tenu compte dans le présent projet de norme des observations formulées par les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la Pologne et la Commission européenne.

Lors de sa dix-huitième session en avril 2009, la Section spécialisée de la normalisation de la viande a finalisé et soumis ledit texte au Groupe de travail pour approbation en qualité de norme révisée pour une période d'essai d'un an.

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
I. INTRODUCTION.....	1 – 30	3
A. Norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation	1 – 3	3
B. Portée	4 – 7	3
C. Définitions utilisées dans la norme.....	8 – 30	4
II. PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA QUALITÉ.....	31 – 42	6
A. Caractéristiques minimales	31 – 33	6
B. Classification	34	6
C. Catégorie A	35 – 38	6
D. Catégorie B	39 – 42	7
III. POIDS DES ŒUFS	43 – 44	8
IV. TRAITEMENT DES ŒUFS	45	9
V. HISTORIQUE DES ÉTAPES DE PRODUCTION.....	46 – 48	9
A. Traçabilité	46	9
B. Méthode de production	47	10
C. Système d'alimentation.....	48	10
VI. MARQUAGE DU PRODUIT.....	49 – 61	11
A. Marquage des œufs	50 – 56	12
B. Indications à apposer sur les emballages de transport	57 – 58	12
C. Indications à apposer sur les emballages destinés au consommateur final.....	59 – 61	13
VII. TOLÉRANCES	62 – 64	14
A. Tolérances de qualité	62	14
B. Tolérances de poids	63	14
C. Tolérances concernant le marquage.....	64	14
VIII. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT.....	65 – 71	14
IX. DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ.....	72 – 74	15
X. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES ŒUFS	75 – 77	15
A. Définition du Code.....	75	15
B. Exemple	76 – 77	16

**NORME CEE-ONU EGG-1
CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET
LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DES ŒUFS
DE POULE EN COUILLE PROPRES À LA CONSOMMATION**

I. INTRODUCTION

A. Norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation

1. La norme CEE-ONU relative aux œufs de poule propres à la consommation a pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les œufs qui font l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques.

2. Comme la norme est régulièrement actualisée, les producteurs d'œufs et les négociants qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés sont invités à contacter le secrétariat de la CEE. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

3. Dans le système CEE-ONU de codification (chap. X), le code ci-après est utilisé pour les œufs:

Type d'œufs	Code CEE-ONU (champ 1)
Œufs de poule propres à la consommation	80
Œufs industriels	81

B. Portée

4. La présente norme recommande des exigences de qualité commerciale pour les œufs de poule propres à la consommation; les œufs industriels sont exclus de la norme. Celle-ci offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la qualité, le conditionnement, le marquage et d'autres caractéristiques des œufs qui font l'objet d'un commerce international. Il est recommandé aux pays de mettre en place un système de contrôle de la qualité des œufs.

5. Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes aux prescriptions de la présente norme, les acheteurs peuvent faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre.

6. Pour vendre les œufs sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant l'hygiène alimentaire 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.

7. La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de donner aux gouvernements des indications pour l'application des règles concernant la qualité et l'hygiène alimentaire. Pour les prescriptions en matière de santé et de

salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter¹.

C. Définitions utilisées dans la norme

8. La présente norme s'applique aux œufs de poule en coquille propres à la consommation humaine en l'état et à une utilisation dans l'industrie alimentaire et/ou non alimentaire.
9. Les œufs doivent tous être issus de poules pondeuses ou de poules pondeuses reproductrices élevées sur des exploitations qui satisfont en permanence à la législation appropriée applicable à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.
10. Les **œufs** sont des œufs en coquille, à l'exclusion des œufs cassés, couvés ou ayant subi un traitement thermique, qui proviennent de poules de l'espèce *Gallus gallus* et sont propres à la consommation humaine en l'état ou à la préparation d'ovoproduits.
11. Les **œufs frais** sont des œufs qui n'ont été ni lavés ni nettoyés, avant ou après leur classement, qui n'ont subi aucun traitement de conservation ni n'ont été refroidis dans des locaux ou des installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement en dessous de +5 °C. Les œufs frais sont ramassés tous les jours².
12. Les **œufs refroidis** sont des œufs qui ont été refroidis dans des locaux dans lesquels la température est maintenue artificiellement entre 0 °C et +5 °C³.
13. Les **œufs de conserve** sont des œufs qui ont été conservés, à l'état refroidi ou non, dans un mélange de gaz dont la composition diffère de celle de l'atmosphère, ou bien des œufs qui ont subi tout autre traitement de conservation.
14. Les **œufs industriels** sont des œufs qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.
15. Les **œufs légèrement souillés** sont des œufs présentant des taches superficielles éparses n'excédant pas en tout 1/8^e de la surface totale de la coquille, ou groupées, n'excédant pas 1/16^e de la surface totale de la coquille. Dans les deux cas, la coquille doit être exempte d'anneaux sanguinolents et de fientes.

¹ En particulier le Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, CAC/RCP 15-1976, adopté en 1976, amendé en 1978 et révisé en 2007. Dans les pays de l'Union européenne, les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires s'appliquent aussi aux œufs.

² Selon la législation nationale, la fréquence du ramassage peut être différente, mais ne doit pas être inférieure à une fois par semaine. Dans les pays de l'Union européenne, les œufs frais doivent être emballés et classés dès le premier jour ouvrable suivant leur arrivée au centre d'emballage. Il leur est imposé une date limite de vente ou d'utilisation optimale (durabilité minimale).

³ Les œufs refroidis ne sont pas admis sur le marché de l'Union européenne.

16. Les **œufs fêlés** sont des œufs dont la coquille est endommagée d'une manière visible à l'œil nu, mais dont les membranes sont intactes.
17. Les **œufs fendus** sont des œufs dont la coquille est fêlée et les membranes endommagées, leur contenu se trouvant ainsi dévoilé.
18. Les **œufs couvés** sont des œufs qui ont été mis en incubation.
19. Les **corps étrangers** sont des substances organiques ou inorganiques, d'origine interne ou externe, présentes dans le contenu de l'œuf.
20. Un **lot de produits** est un ensemble d'œufs provenant du même site de production ou centre d'emballage, situé en un seul lieu, pondus le même jour ou portant mention de la même date de durabilité minimale ou d'emballage, emballés dans des conteneurs uniformes, obtenus suivant le même mode d'élevage et, s'ils sont classés, de même catégorie de qualité, transportés ensemble et présentés au contrôle en même temps.
21. La **date (ou période) de ponte** indique le jour de ponte des œufs. S'il s'agit d'une période, celle-ci commence le premier jour de la semaine.
22. La **date limite de vente** indique le délai maximal dans lequel les œufs doivent être vendus au consommateur final.
23. La **date limite d'utilisation optimale (durabilité minimale)** est la date jusqu'à laquelle les œufs conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.
24. Un **emballage destiné au consommateur final** est un emballage contenant des œufs de la catégorie A, à l'exclusion des emballages de transport.
25. Un **emballage de transport** est un conteneur de transport utilisé pour le transport et la distribution des œufs.
26. Un **consommateur final** est le dernier acquéreur des œufs qui ne les utilisera pas dans le cadre d'une opération ou d'une activité du secteur alimentaire.
27. L'**industrie alimentaire** est un terme qui désigne tout établissement fabriquant des produits alimentaires destinés à la consommation humaine, à l'exception des collectivités.
28. L'**industrie non alimentaire** désigne toute entreprise fabriquant des ovoproduits qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.
29. Le **code du producteur** est le numéro distinctif du site de production.
30. La **traçabilité** désigne la capacité de retracer le cheminement des œufs à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

II. PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

A. Caractéristiques minimales

31. Les œufs ne doivent pas:

- a) Apparaître endommagés (fêlés ou fendus) lorsqu'ils sont mirés; les œufs fêlés peuvent être inclus dans la catégorie B;
- b) Présenter de souillures sur la coquille (sauf dans la catégorie B);
- c) Faire apparaître de corps étrangers lorsqu'ils sont mirés;
- d) Avoir d'odeur (une légère odeur de chambre froide est admise pour les œufs refroidis de la catégorie B, de même qu'une légère odeur liée au procédé de conservation pour les œufs de conserve de la catégorie B);
- e) Présenter une humidité superficielle.

32. Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur d'œufs propres à la consommation et indiquent les codes CEE-ONU à utiliser.

33. Les prescriptions supplémentaires 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.

B. Classification

34. Les œufs sont classés en deux catégories:

Catégorie A: Œufs «frais» destinés à la consommation humaine en l'état ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire;

Catégorie B: Œufs destinés à l'industrie alimentaire ou non alimentaire.

C. Catégorie A

35. Les œufs de la catégorie A sont divisés en deux sous-catégories en fonction de leur qualité:

Catégorie A, extra frais. Les produits entrant dans cette catégorie sont de qualité supérieure; ils sont classés, marqués et emballés dans les quatre jours suivant la ponte et présentent les caractéristiques suivantes:

- a) Coquille et cuticule – de forme normale, propres et intactes;
- b) Chambre à air – hauteur ne dépassant pas 4 mm au moment de l'emballage, immobile;

- c) Jaune – visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent; légèrement mobile lorsque l'on fait tourner l'œuf, et revenant à une position centrale;
- d) Blanc – clair, propre et translucide;
- e) Germe – développement imperceptible;
- f) Date limite de vente – pas plus de neuf jours après la ponte.

Catégorie A, classe I. Les produits entrant dans cette catégorie sont de bonne qualité; ils sont classés, marqués et emballés dans les dix jours suivant la ponte et présentent les caractéristiques suivantes:

- a) Coquille et cuticule – de forme normale, propres et intactes;
- b) Chambre à air – hauteur ne dépassant pas 6 mm, immobile ou légèrement mobile;
- c) Jaune – visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent; légèrement mobile lorsque l'on fait tourner l'œuf, et revenant à une position centrale;
- d) Blanc – clair, propre et translucide;
- e) Germe – développement imperceptible;
- f) Date limite de vente – pas plus de vingt et un jours après la ponte;
- g) Date limite d'utilisation optimale (durabilité minimale) – pas plus de vingt-huit jours à compter de la ponte.

36. Les œufs de la catégorie A doivent être gardés et transportés à température constante; ils ne doivent pas être refroidis dans des locaux dans lesquels la température est maintenue artificiellement en dessous de +5 °C avant d'être vendus au consommateur final. Les œufs conservés à une température inférieure à +5 °C pendant le transport durant vingt-quatre heures au plus ou dans un point de vente durant soixante-douze heures au plus ne sont pas considérés comme refroidis.

37. Les œufs de la catégorie A ne font l'objet d'aucun traitement de conservation; ils ne sont ni lavés ni nettoyés à sec afin de ne pas endommager la coquille et la cuticule.

38. Les œufs de la catégorie A qui ont perdu les caractéristiques susmentionnées peuvent être déclassés en catégorie B.

D. Catégorie B

39. Les œufs de la catégorie B sont les œufs qui ne répondent pas aux critères de la catégorie A. Ils présentent les caractéristiques suivantes:

- a) Coquille – de forme normale, non endommagée, présentant de légères souillures et éventuellement de légères déformations. Elle ne doit présenter aucun anneau sanguinolent et le

contenu ne doit pas être souillé. S'il existe des règles nationales en la matière, et en cas d'accord entre l'acheteur et le vendeur, les œufs souillés peuvent être lavés et désinfectés en faisant appel à des méthodes spéciales pour autant que leur qualité n'en souffre pas;

- b) Chambre à air – hauteur ne dépassant pas 9 mm; une cavité mobile ayant jusqu'à la moitié de la longueur de l'œuf est acceptable;
- c) Jaune – visible au mirage, légèrement aplati et mobile;
- d) Blanc – semi-translucide;
- e) Germe – développement imperceptible.

40. Les œufs fêlés de la catégorie B peuvent être utilisés par l'industrie alimentaire ou non alimentaire dans les vingt-quatre heures à compter de leur livraison à un centre de transformation et sont maintenus à l'état refroidi, à une température comprise entre 0 °C et +5 °C.

41. Le code de la qualité est indiqué comme suit:

Code de la qualité (champ 3)	Catégorie/classe	Description
0	Non spécifiée	
1	Catégorie A «Extra frais»	Produit de qualité supérieure destiné à la consommation humaine en l'état ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire
2	Catégorie A, classe I	Produit de bonne qualité destiné à la consommation humaine en l'état ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire
3	Catégorie B	Produit destiné à l'industrie alimentaire ou non alimentaire
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Autre niveau ou système de qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

42. Le niveau de qualité doit être conforme à la législation du 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.

III. POIDS DES ŒUFS

43. Les œufs de la catégorie A sont classés d'après leur poids, dans les catégories XL, L, M ou S, comme indiqué ci-après:

Code du poids (champ 4)	Catégorie de poids	Description		
		Poids en g	Poids minimum pour 100 œufs, en kg	Poids minimum pour 360 œufs, en kg
0	Non spécifiée			
1	XL – Très gros	≥ 73	7,4	26,64
2	L – Gros	≥ 63 et < 73	6,4	23,04
3	M – Moyen	≥ 53 et < 63	5,4	19,44
4	S – Petit	Moins de 53	Aucun poids minimal	Aucun poids minimal
5-9	Codes non utilisés			

44. Le classement d'après le poids ne s'impose pas pour les œufs de la catégorie B.

IV. TRAITEMENT DES ŒUFS

45. Les œufs de la catégorie B peuvent être refroidis ou conservés artificiellement par diverses méthodes et sont classés comme suit:

Code du traitement (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Aucun traitement	Aucun traitement
2	Réfrigération	Produit refroidi et conservé à une température comprise entre 0°C et +5 °C
3	Méthode de conservation déterminée	A fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
4-9	Codes non utilisés	

V. HISTORIQUE DES ÉTAPES DE PRODUCTION

A. Traçabilité

46. Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut mettre en place un système de traçabilité qui s'appuie sur 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 être conforme aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le chapitre IX.

B. Méthode de production

47. L'acheteur peut spécifier une méthode de production:

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie ⁴	Description
0	Non spécifiée	
1	De plein air	Les poules sont élevées en plein air
2	Au sol	Les poules sont élevées dans des bâtiments fermés
3	En cage	Les poules sont élevées en cage
4	Biologique ⁵	Les poules sont élevées en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant l'élevage biologique
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

C. Système d'alimentation

48. L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation; celui-ci 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.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
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

⁴ L'indication d'une méthode de production sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

⁵ Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention «biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «système d'alimentation».

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

POA Produits d'origine animale

AC Activateurs de croissance, y compris les antibiotiques autres que ceux prescrits à des fins vétérinaires et pour lesquels une période de suspension du traitement doit être spécifiée dans les réglementations du pays exportateur et du pays importateur

OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés

FP Farine de poisson

VI. MARQUAGE DU PRODUIT

49. Le marquage du produit doit être conforme aux codes et normes du Codex Alimentarius⁶.

⁶ Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, CAC/RCP 15-1976, adopté en 1976, amendé en 1978 et révisé en 2007. Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991).

A. Marquage des œufs

50. Les prescriptions du pays exportateur en matière de marquage et de traçabilité seront définies en fonction de la réglementation du pays importateur.
51. La marque apposée sur les œufs doit être claire, indélébile et résistante à la chaleur. Les produits utilisés doivent être conformes à la réglementation nationale du pays importateur en matière de colorants des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.
52. Les œufs de la catégorie A doivent être estampillés avec le code du producteur⁷ avant de quitter le site de production ou dans le premier centre d'emballage; ce code comprend le code de la méthode de production (voir chap. V B), le code à deux lettres du pays d'origine⁸ selon la norme ISO 3166 et le code national du site de production.
53. Le marquage des œufs de la catégorie A peut également fournir les informations suivantes:
- a) Catégorie et classe de qualité;
 - b) Catégorie de poids.
54. Les œufs de la catégorie A peuvent se distinguer par l'inscription en caractère romain de la lettre A sur au moins 5 mm de haut. La catégorie de poids des œufs de la catégorie A peut être indiquée par les lettres correspondant à la catégorie et mesurant entre 2 et 3 mm de haut. Cette indication peut être complétée par la fourchette de poids correspondante.
55. Exemple de marquage d'un œuf de la catégorie A et de la catégorie XL de poids:

A_{XL}

56. Le marquage des œufs de la catégorie B est apposé sur l'emballage d'expédition.

B. Indications à apposer sur les emballages de transport

57. Sans préjudice des prescriptions nationales des pays importateurs, les emballages de transport doivent porter sur la face extérieure de manière facilement visible et clairement lisible les indications ci-après qui doivent continuer de figurer sur lesdits emballages jusqu'à ce que les œufs en soient retirés en vue de leur classement, marquage et emballage immédiats ou transformation ultérieure:
- a) Pays d'origine, nom et adresse du producteur (par exemple rue/ville/région/code postal, et pays si celui-ci est différent du pays d'origine);

⁷ Dans les États membres de l'Union européenne, la composition du code du producteur est réglementée par la Directive 2002/4/CE de la Commission.

⁸ Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée au cas où la production, le classement et l'emballage des œufs interviennent dans le même pays.

- b) Code du producteur et code du centre d'emballage;
- c) Nombre d'œufs, catégorie de poids et/ou leur poids;
- d) Jour ou période de ponte;
- e) Date d'expédition;
- f) Mention «œufs refroidis» lorsque les œufs sont refroidis;
- g) Mention «œufs de conserve» lorsqu'il s'agit d'œufs conservés;
- h) Mention «œufs industriels» lorsqu'il s'agit d'œufs qui ne sont destinés ni à la consommation humaine ni à l'industrie alimentaire.

58. S'agissant des œufs de la catégorie B, y compris les œufs refroidis, les œufs de conserve et les œufs industriels, il est recommandé d'apposer sur l'emballage une bande ou une étiquette qui montre immédiatement et sans risques d'erreur que ces œufs ne sont pas destinés à la consommation humaine en l'état.

C. Indications à apposer sur les emballages destinés au consommateur final

59. Sans préjudice des prescriptions nationales des pays importateurs, les emballages destinés au consommateur final doivent porter sur la face extérieure de manière facilement visible et clairement lisible les indications ci-après:

- a) Pays d'origine;
- b) Code du producteur;
- c) Code du centre d'emballage;
- d) Catégorie de qualité; les emballages doivent être identifiés par la mention «catégorie A» ou la lettre «A», associée ou non au mot «frais»;
- e) Nombre d'œufs dans l'emballage;
- f) Catégorie de poids;
- g) Date ou période de ponte;
- h) Date limite de vente;
- i) Date limite d'utilisation optimale (durabilité minimale) apposée au moment de l'emballage;
- j) Mode d'élevage;
- k) Conditions particulières d'entreposage, par exemple indication à l'intention des consommateurs de garder les œufs refroidis après l'achat.

60. La mention «Extra» ou «Extra frais» peut être utilisée jusqu'au neuvième jour après la ponte comme indication supplémentaire de qualité sur les emballages d'œufs de la catégorie A. Ces emballages doivent être fermés hermétiquement au moyen d'une bande portant la mention «Extra» ou «Extra frais». La bande doit être enlevée neuf jours après la date de la ponte et ne doit cacher aucune des indications ni les rendre illisibles au moment de l'ouverture de l'emballage. L'importateur peut approuver d'autres méthodes de fermeture afin de préserver l'intégrité de l'emballage.

61. La signification du code du producteur doit être expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage de transport et de l'emballage destiné au consommateur final.

VII. TOLÉRANCES

A. Tolérances de qualité

62. S'agissant des œufs de la catégorie A, la tolérance est de 5 % au plus d'œufs qui ne satisfont pas aux prescriptions de la catégorie au moment de l'emballage d'un lot de produits et de 7 % au plus par la suite. Pour la catégorie «Extra» ou «Extra frais», aucune tolérance n'est admise concernant la hauteur de la chambre d'air au moment de l'emballage ou de l'importation.

B. Tolérances de poids

63. Pour chaque catégorie de poids indiquée sur l'emballage d'un lot de produits, la tolérance est de 10 % au plus d'œufs des catégories immédiatement voisines, mais de 5 % au plus d'œufs de la catégorie immédiatement inférieure.

C. Tolérances concernant le marquage

64. Une tolérance de 20 % au plus d'œufs portant des marques illisibles est admise lors du contrôle des lots.

VIII. DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT

65. L'emballage, y compris l'emballage destiné au consommateur final, doit être dans un matériau résistant aux chocs, sec, propre et en bon état, et il doit être de nature à protéger les œufs des odeurs étrangères et du risque de détérioration au regard de divers paramètres de la qualité. Il n'est pas réutilisé.

66. Les œufs frais sont entreposés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères, à une température comprise entre +5 °C et +20 °C et dans une humidité relative comprise entre 85 et 88 %.

67. Les œufs refroidis doivent être entreposés dans des locaux dans lesquels la température est maintenue artificiellement entre 0 °C et +5 °C. La durabilité minimale de soixante jours à compter du jour de ponte doit correspondre à l'humidité relative de 70 %. La durabilité minimale de quatre-vingt-dix jours doit correspondre à l'humidité relative comprise entre 85 et 88 %.

68. Les dates limites d'utilisation optimale (durabilité minimale) et les conditions d'entreposage des œufs de conserve doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
69. Les œufs doivent être protégés des souillures et odeurs étrangères et être bien à l'abri des chocs, des conditions atmosphériques et de la lumière pendant leur transport.
70. Les œufs doivent être protégés des variations de température pendant leur transport et leur entreposage.
71. Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport doivent être adaptés aux caractéristiques physiques, et en particulier thermiques, des œufs et être 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 (www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html).

IX. DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

72. L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité aux spécifications demandées. Dans de tels cas, le nom de l'organe de certification de la tierce partie et les critères d'appréciation qui seront utilisés doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
73. L'organe de certification de la tierce partie établira à l'intention de son donneur d'ordre un rapport écrit reprenant les observations faites pour chaque critère spécifié.
74. L'évaluation peut avoir une portée limitée ou être exhaustive pour évaluer la conformité aux prescriptions énoncées dans la présente norme ou dans d'autres normes spécifiées.

Code du contrôle de conformité (champ 18)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Norme spécifiée
2	Élément(s) spécifié(s) de la norme
3	Ensemble des éléments spécifiés de la norme
4-8	Codes non utilisés
9	Autres

X. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LES ŒUFS

A. Définition du Code

75. Le Code CEE-ONU utilisé pour indiquer les prescriptions de l'acheteur concernant les œufs propres à la consommation comporte 7 champs et 20 chiffres (dont 11 ne sont pas utilisés); il correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres I à IX.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de valeurs
1	Type d'œufs	I	00-99
2	Catégorie de qualité	II	0-9
3	Catégorie de poids	III	0-9
4	Traitement	IV	0-9
5	Méthode de production	V B	0-9
6	Système d'alimentation	V C	00-99
7	Contrôle de conformité	IX	0-9

B. Exemple

76. L'exemple qui suit décrit des œufs propres à la consommation, de catégorie A «Extra frais» et de poids L, non traités, produits par des poules élevées en cage, dont l'alimentation ne comporte pas de farine de poisson ni produit d'origine animale. Les œufs doivent être de qualité supérieure uniquement, et la conformité avec la norme spécifiée doit être certifiée par l'entreprise désignée par l'acheteur.

77. Ce produit porte le Code CEE-ONU pour les œufs ci-après: 80012131100000000001.

Champ	Description	Prescription	Code
1	Type d'œufs	Œufs propres à la consommation	80
2	Champ non utilisé	–	0
3	Catégorie de qualité	Catégorie A «Extra frais»	1
4	Catégorie de poids	L – Gros	2
5	Traitement	Aucun traitement	1
6	Méthode de production	En cage	3
7	Système d'alimentation	Sans FP ni POA	11
8	Champ non utilisé	–	0
9	Champ non utilisé	–	0
10	Champ non utilisé	–	0
11	Champ non utilisé	–	0
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Champ non utilisé	–	0
15	Champ non utilisé	–	0
16	Champ non utilisé	–	0
17	Champ non utilisé	–	0
18	Contrôle de conformité	Contrôle de conformité de la qualité et de la désignation commerciale	1
