



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/9
8 février 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande
Quatorzième session, 11-15 avril 2005, Genève

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION DE NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE
DE DINDE – CARCASSES ET PARTIES***

Chapitre 6

Note du secrétariat: La délégation des États-Unis a établi un projet de texte pour une nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de dinde. Le présent document, qui en contient le chapitre 6, devrait être lu conjointement aux chapitres 1 à 5, reproduits dans le document TRADE/WP.7/GE.11/2005/8).

* Le présent document a été soumis hors délai par la délégation des États-Unis d'Amérique.

6. DESCRIPTION DES CARCASSES ET PARTIES

6.1 Index multilingue des produits (à compléter)

Français	Article n°	Page	Anglais	Espagnol	Russe
Volaille entière	0101				
Volaille entière sans abats	0102				
Moitié postérieure	0401				
Moitié postérieure sans croupion	0402				
Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (moitié antérieure)	0601				
Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes	0602				
Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes désossé	0603				
Poitrine entière non désossée avec dos et côtes	0604				
Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	0611				
Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes	0612				
Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes désossé	0613				
Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes	0614				
Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	0615				
Poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets	0616				
Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile	0701				
Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile	0702				

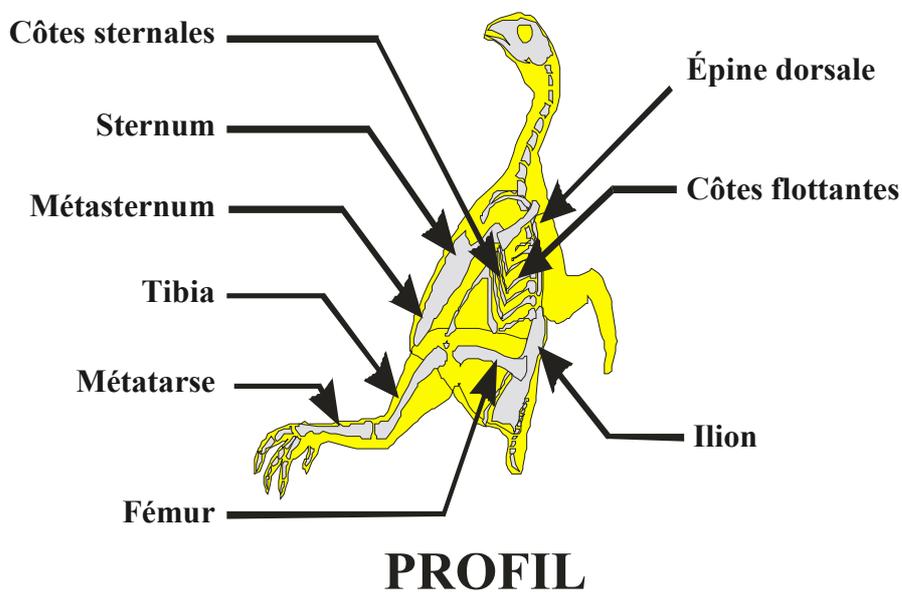
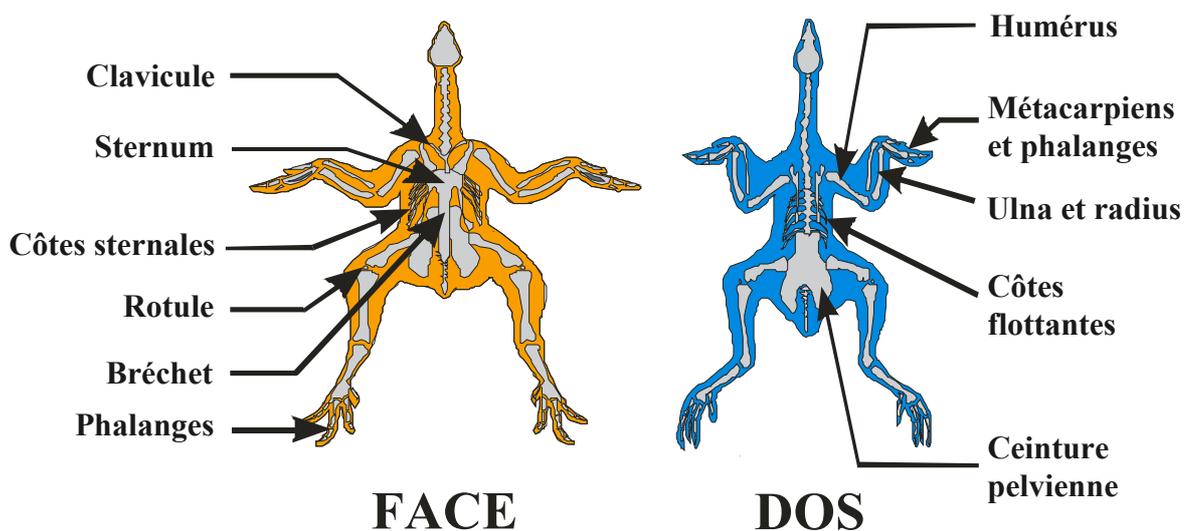
Français	Article n°	Page	Anglais	Espagnol	Russe
Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile désossé	0703				
Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes	0704				
Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes	0705				
Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet	0711				
Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, ni filet	0712				
Filets avec tendon entier	0801				
Filets avec tendon sectionné	0802				
Quart cuisse	0901				
Quart cuisse sans croupion	0902				
Cuisse entière	1001				
Haut de cuisse non paré	1101				
Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	1102				
Haut de cuisse paré	1103				
Pilon non désossé	1201				
Pilon désossé avec tendon partiellement enlevé	1203				
Pilon désossé avec tendon enlevé	1204				
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				

Français	Article n°	Page	Anglais	Espagnol	Russe
Assortiment de premiers et deuxièmes segments d'ailes	1307				
Croupion	1501				
Cou	1601				
Parties inférieures de pattes préparées	1801				
Pattes préparées	1802				
Parties inférieures de pattes non préparées	1803				
Pattes non préparées	1804				
Gésiers préparés	1901				
Gésiers, coupe en papillon	1902				
Gésiers partiellement préparés	1903				
Foies	2001				
Cœurs, sans «coiffe»	2101				
Cœurs, avec «coiffe»	2102				
Testicules	2201				
Peau de poitrine	2301				
Peau de hauts de cuisse/cuisse	2302				
Peau de corps	2303				
Peau de poitrine (Pattern)	2304				
Peau de poitrine (Pattern) dégraissée	2305				
Peau de cou	2306				
Graisse abdominale	2401				
Combinaison de deux produits	4001				
Combinaison de trois produits	4002				
Combinaison de quatre produits	4003				
Viande de dinde séparée mécaniquement, plus de 20 % de matière grasse	5001				

Français	Article n°	Page	Anglais	Espagnol	Russe
Viande de dinde séparée mécaniquement, 15 à 20 % de matière grasse	5002				
Viande de dinde séparée mécaniquement, moins de 15 % de matière grasse	5003				
Viande de dinde séparée mécaniquement, sans peau, moins de 15 % de matière grasse	5004				
Viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum	5201				
Viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum	5202				
Viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum	5203				
Viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum	5204				
Viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum	5205				
Galettes/steaks hachés de dinde, 30 % de matière grasse maximum	5211				
Parures de viande blanche de dinde	6001				
Parures de poitrine	6002				
Parures d'aile	6003				
Parures de viande rouge de dinde	6004				
Parures de haut de cuisse	6005				
Parures de pilon	6006				
Viande d'omoplate	6011				
Sot-l'y-laisse	6012				
Intestins (boyaux)	6015				
Tendons	6021				

6.2 Diagramme du squelette de la dinde

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



6.3 Parties carnées de la dinde

0101 VOLAILLE ENTIÈRE

Une «volaille entière» se compose d'une carcasse non découpée 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 être conservé ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou, avec ou sans la peau (les abats), sont joints séparément.

0102 VOLAILLE ENTIÈRE SANS ABATS

Une «volaille entière sans abats» se compose d'une carcasse non découpée 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 être conservé ou non.

0401 MOITIÉ POSTÉRIEURE

Une «moitié postérieure» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (710102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante, la graisse abdominale et le croupion.

0402 MOITIÉ POSTÉRIEURE SANS CROUPION

Une «moitié postérieure sans croupion» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (710102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié postérieure sans croupion comprend les deux cuisses avec la partie du dos attenante et la graisse abdominale.

0601 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET AILES (MOITIÉ ANTÉRIEURE)

Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (710102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes comprend la poitrine entière avec la partie de dos attenante et les deux ailes attachées.

0602 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET PREMIER SEGMENT DES AILES

Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes» s'obtient en découpant une volaille entière sans abats (710102) perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. Les ailes sont sectionnées entre la première et la deuxième articulation, laissant en place le premier segment. Les deuxième et troisième segments des ailes et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et les deux premiers segments des ailes attachés.

0603 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS, CÔTES ET PREMIER SEGMENT DES AILES DÉSOSSÉ

Une «poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes désossé» s'obtient en désossant le premier segment des ailes d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes (710602), par enlèvement de l'humérus. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes désossé comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et le premier segment des ailes désossé attaché.

0604 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE AVEC DOS ET CÔTES

Une «poitrine entière non désossée avec dos et côtes» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (710601). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec dos et côtes comprend la poitrine entière avec la partie du dos attenante et les côtes attachées.

0611 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET AILES

Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes» s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (710601) en séparant la poitrine entière du dos par une coupe pratiquée le long de la jointure des côtes flottantes et des côtes sternales. La peau du cou est enlevée. La «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes», comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et les ailes attenantes.

0612 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET PREMIER SEGMENT DES AILES

Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes» s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (710611), en sectionnant les ailes entre la première et la deuxième articulation et laissant en place le premier segment. Les deuxième et troisième segments des ailes ainsi que la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et le premier segment des ailes attenants.

0613 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES ET PREMIER SEGMENT DES AILES DÉSOSSÉ

Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes désossé» s'obtient en désossant le premier segment des ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes (710612), par enlèvement de l'humérus. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premier segment des ailes désossé, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et la chair du premier segment des ailes désossé attenants.

0614 POITRINE ENTIÈRE NON DÉSOSSÉE SANS DOS, AVEC CÔTES

Une «poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec poitrine et ailes (710611). La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes, comprend la poitrine entière sans le dos, avec les côtes et les filets attenants.

0615 POITRINE ENTIÈRE SANS DOS NI CÔTES, AVEC FILETS

Une «poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets» s'obtient en enlevant les côtes et les ailes d'une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (710611). Les os (selon le cas) et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets, comprend la poitrine entière sans dos ni côtes ni ailes, avec les filets attenants.

0616 POITRINE ENTIÈRE DÉSOSSÉE SANS DOS NI CÔTES NI FILETS

Une «poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets» s'obtient en enlevant les ailes d'une poitrine entière non désossée et sans dos, avec côtes et ailes (710611). Les os, les filets et la peau du cou sont enlevés. La poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets constitue la totalité de la viande de poitrine désossée.

0701 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET AILE

Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (710601) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile consiste en une moitié de poitrine entière avec le dos, les côtes, l'aile et le filet, les os restant en place.

0702 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET PREMIER SEGMENT DE L'AILE

Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes (710602) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile consiste en une moitié de poitrine entière non désossée avec une partie du dos et les côtes et le premier segment de l'aile attenants.

0703 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, CÔTES ET PREMIER SEGMENT DE L'AILE DÉSOSSÉ

Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile désossé» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premier segment des ailes désossé (710603) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment de l'aile désossé consiste en une moitié de poitrine entière avec dos, et les côtes et la chair du premier segment de l'aile désossé sont attachés.

0704 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS ET CÔTES

Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes» s'obtient en enlevant l'aile d'une moitié de poitrine non désossée avec dos, côtes et aile (710701). La demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes consiste en une moitié de poitrine entière avec le dos, les côtes et le filet, les os restant en place.

0705 DEMI-POITRINE NON DÉSOSSÉE AVEC PARTIE DE DOS, SANS CÔTES

Une «demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (710601) en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet. Les côtes et les ailes sont enlevées. La demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes, consiste en une moitié de poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes étant enlevées.

0711 DEMI-POITRINE DÉSOSSÉE SANS PARTIE DE DOS NI VIANDE DE CÔTES, AVEC FILET

Une «demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (710611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes et les os. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet, consiste en une moitié de poitrine entière désossée sans dos ni viande de côtes, le filet restant en place.

0712 DEMI-POITRINE DÉSOSSÉE SANS PARTIE DE DOS NI VIANDE DE CÔTES, NI FILET

Une «demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet» s'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (710611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes, les os et le filet. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet consiste en une moitié de poitrine entière sans dos ni viande de côtes ni filet.

0801 FILET AVEC TENDON ENTIER

Un «filet avec tendon entier» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum. Le filet consiste en un seul muscle entier, avec son tendon.

0802 FILET AVEC TENDON SECTIONNÉ

Un «filet avec tendon sectionné» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum et en enlevant la partie saillante du tendon. Le filet avec tendon sectionné consiste en un seul muscle entier.

0803 FILET AVEC TENDON ENLEVÉ

Un «filet avec tendon enlevé» s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du sternum et en enlevant le tendon. Le filet avec tendon enlevé consiste en un seul muscle entier.

0901 QUART CUISSE

Un «quart cuisse» s'obtient en divisant une moitié postérieure (710401) par une coupe pratiquée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenante, la graisse abdominale et le croupion.

0902 QUART CUISSE SANS CROUPION

Un «quart cuisse sans croupion» s'obtient en divisant une moitié supérieure sans croupion (710402) par une coupe pratiquée le long de l'épine dorsale en deux parties à peu près égales. Le quart cuisse sans croupion constitue une partie entière comprenant le pilon, le haut de cuisse avec la partie de dos attenante et la graisse abdominale.

1001 CUISSE ENTIÈRE

Une «cuisse entière» s'obtient en séparant une cuisse d'une moitié postérieure (710401), à hauteur de la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être enlevée. La cuisse entière comprend le haut de cuisse et le pilon.

1101 HAUT DE CUISSE NON PARÉ

Un «haut de cuisse non paré» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (711001) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse non paré est constitué par le haut de cuisse et la graisse associée. La viande attenante à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.

1102 HAUT DE CUISSE NON DÉSOSSÉ AVEC PARTIE DE DOS

Un «haut de cuisse non désossé avec partie de dos» s'obtient en pratiquant sur un quart cuisse (710901) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et la graisse abdominale sont enlevés. Le haut de cuisse non désossé avec partie de dos est constitué par le haut de cuisse, la partie de dos attenante et la graisse associée. Le croupion et la viande attenante à l'ilion (sot-l'y-laisse) peuvent ou non être enlevés.

1103 HAUT DE CUISSE PARÉ

Un «haut de cuisse paré» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (711001) une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur. Le pilon, la rotule et presque toute la graisse visible sont enlevés. Le haut de cuisse paré est constitué par le haut de cuisse. La viande attenante à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée.

1201 PILON NON DÉSOSSÉ

Un «pilon non désossé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (711001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon se termine par la rotule.

1203 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON PARTIELLEMENT ENLEVÉ

Un «pilon désossé avec tendon partiellement enlevé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (711001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse, les os et le tendon sont enlevés, ce dernier partiellement. Le pilon désossé avec tendon partiellement enlevé comprend la viande du pilon et une partie du tendon attaché.

1204 PILON DÉSOSSÉ AVEC TENDON ENLEVÉ

Un «pilon désossé avec tendon enlevé» s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière (711001) une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse, les os et le tendon sont enlevés. Le pilon désossé avec tendon enlevé constitue la viande de pilon.

1301 AILE ENTIÈRE

Une «aile entière» avec ou sans pointe s'obtient en sectionnant l'aile d'une volaille entière sans abats (710102) à hauteur de la jointure de l'humérus et de l'épine dorsale. L'aile entière comprend un premier segment (manchon), dans lequel est logé l'humérus qui relie l'aile au corps, un deuxième segment (aileron), dans lequel sont logés l'ulna et le radius, et un troisième segment (pointe), dans lequel sont logés les métacarpiens et les phalanges. Ce dernier peut ou non être enlevé.

1302 PREMIER ET DEUXIÈME SEGMENTS D'AILE

La partie «premier et deuxième segments d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (711301) une coupe entre le deuxième et le troisième segments. Le troisième segment (pointe) est enlevé. La partie premier et deuxième segments d'aile se compose du segment dans lequel est logé l'humérus, qui relie l'aile au corps (manchon), et du segment attenant contenant l'ulna et le radius (aileron).

1303 DEUXIÈME ET TROISIÈME SEGMENTS D'AILE

La partie «deuxième et troisième segments d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (711301) une coupe entre le premier et le deuxième segment. Le premier segment (manchon) est enlevé. La partie deuxième et troisième segments d'aile se compose du segment dans lequel sont logés l'ulna et le radius (aileron) et le segment contenant les métacarpiens et les phalanges (pointe).

1304 PREMIER SEGMENT D'AILE (MANCHON)

Un «premier segment d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (711301) une coupe entre le premier et le deuxième segment. Le deuxième et le troisième segment (aileron et pointe) sont enlevés. Le premier segment d'aile est constitué par le premier segment dans lequel est logé l'humérus qui relie l'aile au corps.

1305 DEUXIÈME SEGMENT D'AILE (AILERON)

Un «deuxième segment d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (711301) deux coupes, l'une entre le premier et le deuxième segment, et l'autre entre le deuxième et le troisième segment. Le premier et le troisième segment (manchon et pointe) sont enlevés. Le deuxième segment d'aile est constitué par le segment dans lequel sont logés l'ulna et le radius.

1306 TROISIÈME SEGMENT D'AILE (POINTE)

Un «troisième segment d'aile» s'obtient en pratiquant sur une aile entière (711301) une coupe entre le deuxième et le troisième segment. Le premier et le deuxième segment (manchon et aileron) sont enlevés. Le troisième segment d'aile est constitué par le troisième segment dans lequel sont logés les métacarpiens et les phalanges.

1307 ASSORTIMENT DE PREMIERS ET DEUXIÈMES SEGMENTS D'AILES

Un «assortiment de premiers et deuxièmes segments d'ailes» s'obtient en pratiquant sur des ailes entières (711301) une coupe entre les deuxième et troisième segments. Les troisièmes segments (pointes) sont enlevés. L'articulation entre les premier et deuxième segments est ensuite sectionnée pour séparer les manchons des ailerons. Le produit dénommé «assortiment de premiers et deuxièmes segments d'ailes» se compose d'un nombre à peu près égal de premiers et deuxièmes segments emballés ensemble.

1501 CROUPION

Un «croupion sans glande uporygienne» s'obtient en découpant la carcasse à hauteur de l'articulation entre les vertèbres dorsales et les vertèbres coccygiennes (caudales). La carcasse et la glande uporygienne sont enlevées. Le croupion sans glande uporygienne se compose des vertèbres caudales avec la viande et la peau attenantes.

1601 COU

La partie «cou» s'obtient en séparant le cou de la carcasse par une coupe pratiquée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou est constitué par les vertèbres cervicales avec la viande et la peau attenantes.

1801 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES PRÉPARÉES

Une «partie inférieure de patte préparée» s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe traversant le métatarse à hauteur de l'ergot. Les griffes, la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de patte et la carcasse sont enlevées. Une partie inférieure de patte préparée se compose d'une partie du métatarse et de quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.

1802 PATTES PRÉPARÉES

Une «patte préparée» s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe à hauteur de la jointure du métatarse et du tibia. La carcasse est enlevée. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte peuvent être enlevées ou conservées. Une patte préparée se compose du métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes.

1803 PARTIES INFÉRIEURES DE PATTES NON PRÉPARÉES

Une «partie inférieure de patte non préparée» s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe traversant le métatarse à hauteur de l'ergot. La carcasse est enlevée. La partie inférieure de patte non préparée est constituée par une partie du métatarse et de quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes, les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la partie inférieure de la patte n'étant pas enlevées.

1804 PATTES NON PRÉPARÉES

Une «patte non préparée» s'obtient en pratiquant sur une cuisse de carcasse une coupe à hauteur de l'articulation entre le métatarse et le tibia. La carcasse est enlevée. La patte est constituée par le métatarse et quatre doigts (phalanges) avec la viande et la peau attenantes. Les griffes et la fine pellicule épidermique jaune recouvrant la patte ne sont pas enlevées.

1901 GÉSIERS PRÉPARÉS

Le «gésier préparé» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Il est coupé à la main, débarrassé de sa paroi interne et vidé de son contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier préparé à la main et coupé en papillon se compose d'un morceau de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.

1902 GÉSIERS, COUPE EN PAILLON

Le «gésier coupé en papillon» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Il est coupé mécaniquement, débarrassé de sa paroi interne et vidé de son contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier préparé mécaniquement et coupé en papillon se compose d'un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.

1903 GÉSIERS PARTIELLEMENT PRÉPARÉS

Le «gésier partiellement préparé» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Des parties de la paroi interne et de son contenu, la graisse et les autres organes adhérents peuvent être conservés dans le gésier ou lui être joints séparément. Le gésier partiellement préparé se compose d'un muscle ou de morceaux de la partie musculaire large du canal digestif, de forme irrégulière.

2001 FOIES

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

2101 CŒURS, SANS «COIFFE»

Le «cœur sans coiffe» est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attenante, 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.

2102 CŒURS, AVEC «COIFFE»

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

2201 TESTICULES

Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur de la carcasse. Ces parties en forme de haricot recouvertes d'une membrane sont les organes reproducteurs du dindon.

2301 PEAU DE POITRINE

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

2302 PEAU DE HAUT DE CUISSE/CUISSE

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

2303 PEAU DE CORPS

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

2304 PEAU DE POITRINE («PATTERN»)

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

2305 PEAU DE POITRINE («PATTERN») DÉGRAISSÉE

La «peau de poitrine («pattern») dégraissée» est la couche externe de tissu qui entoure la zone de poitrine, entière ou divisée, dans une carcasse. La quasi-totalité de la graisse visible est enlevée. La peau du cou est enlevée.

2306 PEAU DU COU

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

2401 GRAISSE ABDOMINALE

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

4001 COMBINAISON DE DEUX PRODUITS

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

4002 COMBINAISON DE TROIS PRODUITS

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

4003 COMBINAISON DE QUATRE PRODUITS

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

5001 VIANDE DE DINDE SÉPARÉE MÉCANIQUEMENT, PLUS DE 20 %
DE MATIÈRE GRASSE

La «viande de dinde séparée mécaniquement, plus de 20 % de matière grasse» s'obtient en séparant mécaniquement, la viande des os provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins et les glandes sexuelles peuvent être enlevés ou conservés avant la séparation mécanique. La viande de dinde séparée mécaniquement, plus de 20 % de matière grasse, se compose d'un mélange de viande et de peau de consistance pâteuse contenant plus de 20 % de matière grasse.

5002 VIANDE DE DINDE SÉPARÉE MÉCANIQUEMENT, 15 À 20 % DE MATIÈRE
GRASSE

La «viande de dinde séparée mécaniquement, 15 à 20 % de matière grasse» s'obtient en séparant mécaniquement la viande des os provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins et les glandes sexuelles peuvent être enlevés ou conservés avant la séparation mécanique. La viande de dinde séparée mécaniquement, 15 à 20 % de matière grasse, se compose d'un mélange de viande et de peau de consistance pâteuse contenant entre 15 et 20 % de matière grasse.

5003 VIANDE DE DINDE SÉPARÉE MÉCANIQUEMENT, MOINS DE 15 %
DE MATIÈRE GRASSE

La «viande de dinde séparée mécaniquement, moins de 15 % de matière grasse» s'obtient en séparant mécaniquement la viande des os provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins et les glandes sexuelles peuvent être enlevés ou conservés avant la séparation mécanique. La viande de dinde séparée mécaniquement, moins de 15 % de matière grasse, se compose d'un mélange de viande et de peau de consistance pâteuse contenant moins de 15 % de matière grasse.

5004 VIANDE DE DINDE SÉPARÉE MÉCANIQUEMENT, SANS PEAU, MOINS DE
15 % DE MATIÈRE GRASSE

La «viande de dinde séparée mécaniquement, sans peau, moins de 15 % de matière grasse» s'obtient en séparant mécaniquement la viande des os provenant des carcasses ou des parties de dinde. La peau, les reins et les glandes sexuelles sont enlevés avant la séparation mécanique. La viande de dinde séparée mécaniquement, sans peau, moins de 15 % de matière grasse, est une viande de consistance pâteuse contenant moins de 15 % de matière grasse.

5201 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 30 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM

La «viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties. Les reins et les glandes sexuelles sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 30 % de matière grasse maximum.

5202 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 20 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM

La «viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins et les glandes sexuelles sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 20 % de matière grasse maximum.

5203 VIANDE HACHÉE DE DINDE, 10 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM

La «viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge et des parures provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.

5204 VIANDE BLANCHE DE DINDE HACHÉE, 10 % DE MATIÈRE GRASSE
MAXIMUM

La «viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche (poitrine, aile, filet, viande d'omoplate et/ou parures) provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.

5205 VIANDE ROUGE DE DINDE HACHÉE, 20 % DE MATIÈRE GRASSE MAXIMUM

La «viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande rouge (haut de cuisse, pilon et/ou parures rouges) provenant des carcasses ou des parties de dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 20 % de matière grasse maximum.

5211 GALETTES/STEAKS HACHÉS DE DINDE, 30 % DE MATIÈRE GRASSE
MAXIMUM

Le produit «galette/steak haché de dinde, 30 % de matière grasse maximum» s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge, des parures et des peaux provenant des carcasses ou des parties de dinde. La viande est ensuite compactée et moulée sous forme de portions rondes ou carrées. Les reins et les glandes sexuelles sont exclus. Les galettes/steaks hachés de dinde, 30 % de matière grasse maximum, sont des portions rondes ou carrées de viande de dinde hachée contenant 30 % de matière grasse maximum.

6001 PARURES DE VIANDE BLANCHE DE DINDE

«Les parures de viande blanche de dinde» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande blanche (poitrine, ailes, filet et/ou viande d'omoplate) qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de viande blanche de dinde sont des morceaux de viande blanche de dinde exempts d'os et de taille inégale.

6002 PARURES DE POITRINE

Les «parures de poitrine» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de poitrine qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de poitrine sont des morceaux de viande de poitrine exempts d'os et de taille inégale.

6003 PARURES D'AILE

Les «parures d'aile» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande d'aile qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures d'aile sont des morceaux de viande d'aile exempts d'os et de taille inégale.

6004 PARURES DE VIANDE ROUGE DE DINDE

Les «parures de viande rouge de dinde» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande rouge (cuisses, hauts de cuisse et/ou pilons) qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de viande rouge de dinde sont des morceaux de viande rouge exempts d'os et de taille inégale.

6005 PARURES DE HAUT DE CUISSE

Les «parures de haut de cuisse» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de haut de cuisse qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de haut de cuisse sont des morceaux de viande de haut de cuisse exempts d'os et de taille inégale.

6006 PARURES DE PILON

Les «parures de pilon» s'obtiennent en enlevant les petits morceaux de viande de pilon qui subsistent sur les carcasses ou les parties de dinde. Les os sont enlevés. Les parures de pilon sont des morceaux de viande de pilon exempts d'os et de taille inégale.

6011 VIANDE D'OMOPLATE

La «viande d'omoplate» s'obtient en enlevant la viande attenante à l'omoplate. Il s'agit d'une viande blanche exempte d'os et de cartilage dur.

6012 SOT-L'Y-LAISSE

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

6015 INTESTINS (BOYAUX)

Les «intestins» s'obtiennent en enlevant le tube digestif de la carcasse. Ils constituent la partie du canal alimentaire qui va de l'estomac à l'anus, et interviennent dans la digestion, l'absorption des aliments et l'élimination des déchets.

6021 TENDONS

Le «tendon» est un tissu élastique en forme de ruban logé entre la poitrine et le filet. De petits morceaux de viande peuvent y être attachés.
