



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Section spécialisée de la normalisation de la viande****Dix-neuvième session**

Genève, 19-23 avril 2010

Point 6 d) de l'ordre du jour provisoire

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU**Découpes au détail****Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de
viande au détail****Note du secrétariat***

Le texte de la présente norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail a été soumis par les États-Unis d'Amérique. Il fait suite à la décision prise par la Section spécialisée d'entreprendre des travaux sur une norme relative aux découpes de viande au détail (document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, par. 41). L'ancien chapitre 5 du projet de nouvelle norme relative aux découpes de viande au détail est présenté dans un document distinct (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/7) intitulé «Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail – descriptions des découpes de viande au détail». Ces deux documents contiennent des changements arrêtés lors de la réunion de rapporteurs sur les découpes de viande au détail (bœuf) tenue à Stillwater (États-Unis), du 16 au 20 novembre 2009. Le présent document est soumis pour examen.

Ce document a été établi conformément au paragraphe 5 du mandat du groupe de travail.

* Le présent document a été soumis tardivement afin que puissent y figurer les dernières informations sur les progrès réalisés.

Table des matières

	<i>Page</i>
1. Introduction.....	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2 Portée.....	4
1.3 Application	5
1.4 Adoption et publication – Historique	5
2. Caractéristiques minimales	5
3. Prescriptions spécifiées par l’acheteur	6
3.1 Prescriptions supplémentaires	6
3.2 Espèce.....	6
3.3 Produit/découpe.....	6
3.4 Refroidissement.....	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1 Traçabilité	7
3.5.2 Catégorie de porcins.....	8
3.5.3 Méthodes de production	8
3.5.4 Système d’alimentation	9
3.5.5 Mode d’abattage.....	10
3.5.6 Traitement après abattage.....	10
3.6 Limites et évaluation de l’épaisseur du gras pour certaines découpes.....	10
3.6.1 Épaisseur du gras.....	10
3.6.2 Parage.....	11
3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine	12
3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH	12
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes.....	13
3.10 Emballage, entreposage et transport.....	13
3.10.1 Description et dispositions	13
3.10.2 Code de l’emballage.....	14
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande.....	14
3.11.1 Mentions obligatoires.....	14
3.11.2 Indications supplémentaires	15
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	15
4. Prescriptions de l’acheteur – CEE-ONU pour les découpes de viande au détail	16
4.1 Définition du code	16

Table des matières (*suite*)

	<i>Page</i>
4.2 Exemple.....	17
Annexes	
I. Système de codification	18
II. Adresses	23

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE-ONU.

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

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

Pour de plus amples informations, consulter le site web de la CEE-ONU à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr.

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

<i>Espèce</i>	<i>Code (champ 1)</i>
Bovine (Bœuf)	10
Bovine (Veau)	11
Porcine (Porc)	30
Ovine (Mouton)	40
Caprine (Chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Canard	72
Oie	73
Abats	90
Découpes au détail	91

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les découpes au détail brutes (non transformées) de viandes d'animaux de boucherie, commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui

correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

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

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

1.3 Application

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

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

1.4 Adoption et publication – Historique

[Paragraphe à inclure ultérieurement]

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

2. Caractéristiques minimales

La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

Les carcasses et découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;

- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.)¹;
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation².

La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe peut comprendre une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visibles.

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU des découpes au détail (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

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

3.2 Espèce

Le code pour les découpes au détail dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 91.

3.3 Produit/découpe

Les découpes de viandes au détail énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viandes au détail seront ajoutées ou supprimées au besoin, au fur et à mesure des mises à jour du présent document. Nombre de ces découpes sont commercialisées sur les marchés internationaux sous diverses

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

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

dénominations. L'utilisation d'un système de codification harmonisé (voir annexe I), devrait faciliter l'utilisation du présent document.

Les codes de produit à quatre chiffres dans le champ 2 sont donnés dans le chapitre 5.

3.4 Refroidissement

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
3	Surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des porcins ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de porcins à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégorie de porcins

<i>Code de la catégorie des porcins (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Cochon	Porc mâle castré
2	Cochette	Jeune porcine femelle n'ayant jamais mis bas
3	Cochon et/ou cochette	Porcin
4	Porcelet sous la mère	Jeune porcine de moins de 15 kg (poids de carcasse chaude), avec tête (laiton)
5	Verrat	Porcin mâle adulte non castré
6	Truie	Porcin femelle qui a déjà mis bas
7	Porcelet	Jeune porcine de moins de 35 kg (poids de carcasse chaude), avec tête
8	Code non utilisé	
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée
1	Porcherie	Méthodes de production basées sur l'élevage en porcherie
2	Plein air	Méthodes de production basées sur l'élevage en plein air pendant une partie de la vie des animaux
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Toute autre méthode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.4 Système d'alimentation

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

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Description</i>
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
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	Autres

Les définitions des sigles ci-dessous doivent être conformes à la législation du pays importateur:

AC Activateurs de croissance

FP Farine de poisson

OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés

POA Produits d'origine animale.

3.5.5 Mode d'abattage

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

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Traitement après abattage

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

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

Note 1: Enlèvement de la moelle épinière: chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape celle-ci sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, celle-ci doit être enlevée en totalité.

Note 2: Les traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur correspondent à la préparation et au refroidissement. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine.

3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes

3.6.1 Épaisseur du gras

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les découpes de viandes au détail. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

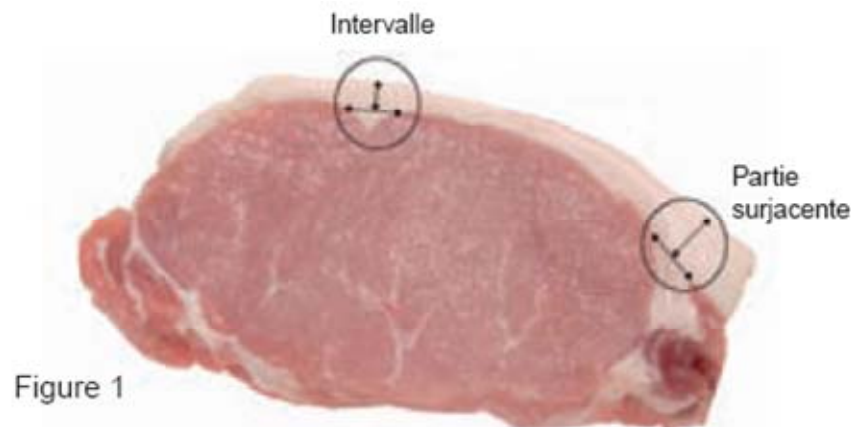
Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm
3	Épaisseur maximale du gras de 6 à 12 mm
4-8	Codes non utilisés
9	Autres

Note: Les points où réaliser les mesures du gras sur les carcasses doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, emplacement des côtes). Pour le calcul du pourcentage de maigre, voir le paragraphe 3.8.

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé délicatement en suivant la surface des muscles sous-jacents. La coupe en biseau des bords gras ne peut remplacer à elle seule le parage complet des faces externes lorsque ce dernier est requis. Les prescriptions relatives à l'épaisseur du gras peuvent s'appliquer au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes:

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.



L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en compte (intervalle, voir fig. 1). Quand les muscles adjacents sont séparés par du

gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation du parage («découvert/dénudé, membrane de surface détachée»)³, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine

Note: Les systèmes concernant la viande bovine, la viande ovine et la viande caprine seront examinés ultérieurement.

Code de la qualité de la viande porcine (champ 11)

<i>Code</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur les systèmes de qualité des vendeurs
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité utilisé dans toute l'industrie
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre système de classification de la qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

Note: Tout système doit au moins répondre au système de qualité officiel du pays de consommation.

3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH

Normalement, la viande maigre et le gras présentent, selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur, le persillage et le pH doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

Les spécifications correspondant aux systèmes indiqués doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ces systèmes de qualité peuvent inclure, sans s'y limiter, le pourcentage de maigre, le persillage, la couleur du maigre et le pH. Ces

³ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les «traces» restantes de gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125") d'épaisseur.

différentes normes de qualité se fondent sur les spécifications arrêtées par différents pays, entreprises et/ou industries.

3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes

<i>Code de la fourchette de poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2-9	Codes non utilisés	

Note: Ces fourchettes de poids sont indiquées non pas à des fins de contrôle des portions mais pour délimiter la taille des découpes mises en vente.

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses, demi-carcasses et quartiers

- Réfrigérés, congelés ou surgelés avec ou sans emballage.

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Emballées sous atmosphère protectrice;
- Autre emballage.

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);
- Emballées sous vide;
- Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère protectrice, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de *l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Code de l'emballage

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère protectrice
7	Emballage en couches avec cloisons en plastique ou paraffinées
8	Code non utilisé
9	Autres

3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande

Toutes les mentions figurant sur l'étiquette doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

3.11.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après précise les indications à porter sur les étiquettes accompagnant les produits:

- Pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers, les mentions obligatoires doivent être apposées sur le produit (par estampillage et/ou étiquetage);
- Pour les découpes emballées, les mentions obligatoires doivent figurer sur le contenant utilisé pour le transport.

<i>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, demi-carcasses et quartiers</i>	<i>Morceaux de viande emballés ou conditionnés</i>
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X

<i>Mentions à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, demi-carcasses et quartiers</i>	<i>Morceaux de viande emballés ou conditionnés</i>
Conditions d'entreposage: voir refroidissement (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballer, du transformateur ou du détaillant		X ⁴
Quantité (nombre de pièces)		X ⁴
Poids net		X ⁴

3.11.2 Indications supplémentaires

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Modes d'abattage et de traitement après abattage;
- Transformation plus poussée;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
- Date d'abattage;
- Date de la transformation/de l'emballage;
- Qualité/classement;
- pH du maigre, couleur du maigre et du gras.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

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

Degré de qualité/classement du produit (qualité): une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1;

⁴ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

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

Classement et identification du porc ou du lot (identification porcine/lot): une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

<i>Code du contrôle de conformité (champ 14)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du porc/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification du porc/du lot
6	Désignation commerciale et identification du porc/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du porc/du lot Code non utilisé
8	Code non utilisé
9	Autres

4. Prescriptions de l'acheteur – CEE-ONU pour les découpes de viande au détail

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux (2) ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	5	0000-9999
3	Champ non utilisé	-	00-99
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7	Système d'alimentation	3.5.4	00-99

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0-9
11	Qualité	3.7	0-9
12	Fourchette de poids	3.9	0-9
13	Emballage	3.10.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.12	0-9

4.2 Exemple

Exemple de découpes au détail [À inclure ultérieurement].

Ce produit est caractérisé par le code CEE-ONU suivant pour la découpe de viande au détail: 00000000000000000000.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
1	Espèce		00
2	Produit/découpe		0000
3	Champ non utilisé		00
4	Refroidissement		0
5	Catégorie		0
6	Méthodes de production		0
7	Système d'alimentation		00
8	Mode d'abattage		0
9	Traitement après abattage		0
10	Épaisseur du gras		0
11	Qualité		0
12	Fourchette de poids		0
13	Emballage		0
14	Contrôle de conformité		0

Annexe I

Systeme de codification

1. Objet du systeme GS1

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

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

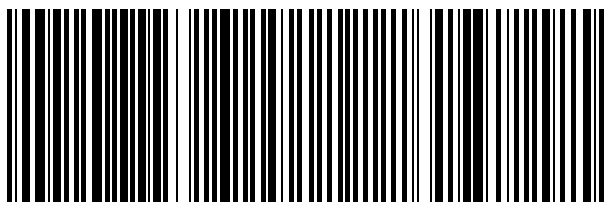
Les normes GS1 peuvent être utilisees dans l'echange de donnees informatise (EDI) et le systeme de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour echanger par voie électronique des messages concernant l'achat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

2. Utilisation du Code CEE-ONU dans le systeme GS1

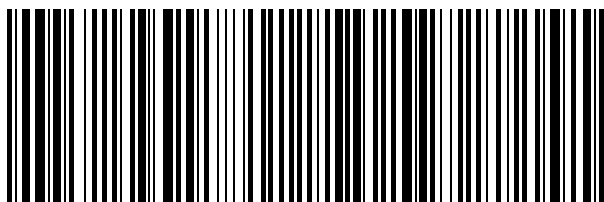
Le systeme GS1 utilise un code d'identification de la demande comme prefixe pour identifier la signification et le format des donnees qui sont indiquees a sa suite. C'est un code libre qui peut être utilise et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale,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

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

Il est également propose que les fournisseurs utilisent les definitions des decoupes de viande de la CEE comme attribut de la Classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des decoupes de viande de la CEE pour specifier a un niveau mondial la découpe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été definie par le fournisseur, tous les acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir l'exemple 3).

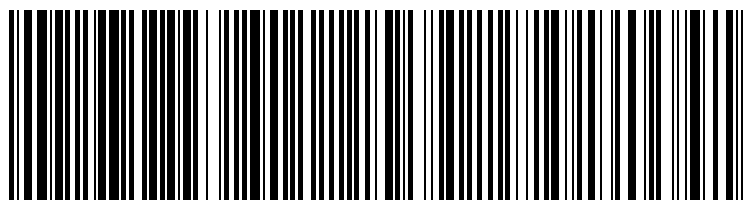
Exemple 1

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



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

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

Exemple 2

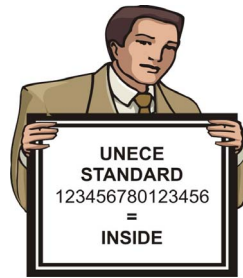
(01) 99312345678917(3102) 004770(13) 000105(21) 12345678

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

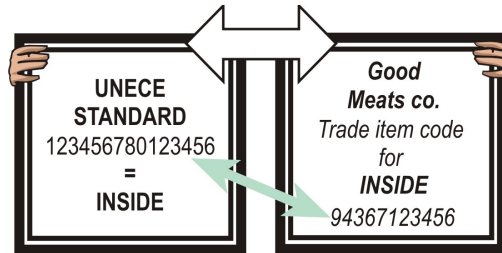
D'autres données, telles que le Code CEE-ONU (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

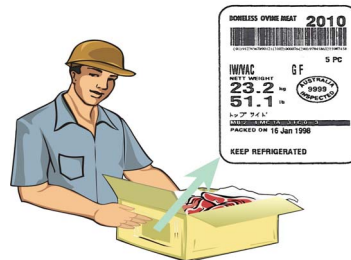
1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système du codage.



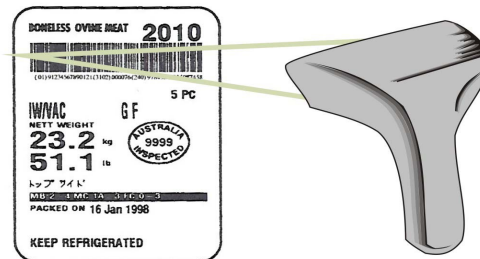
2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).



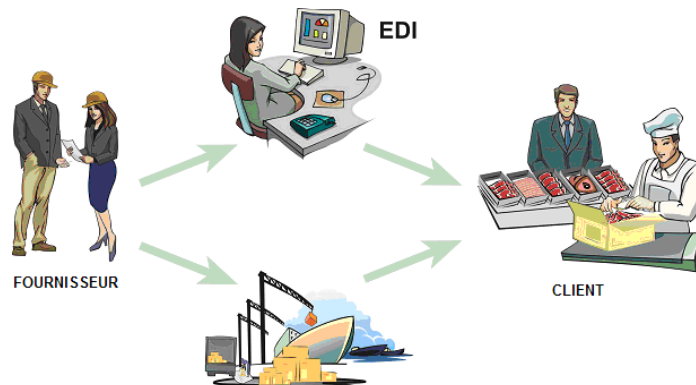
3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code-barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.



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



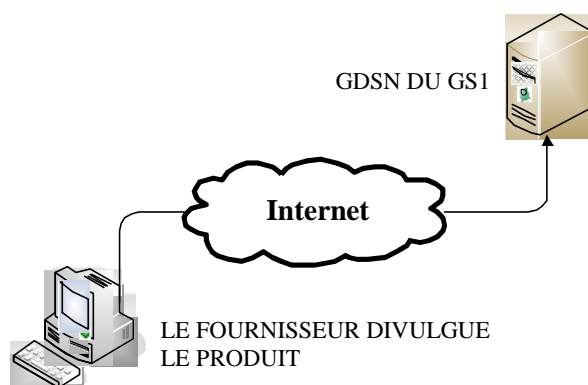
5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.



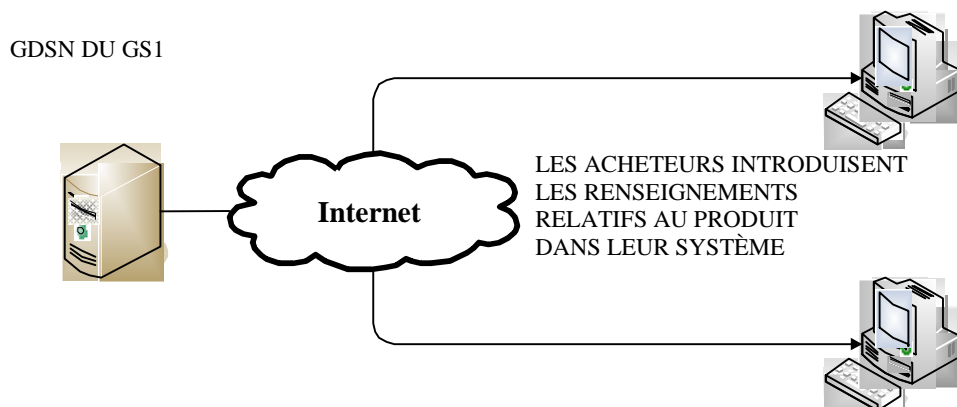
Exemple 3

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

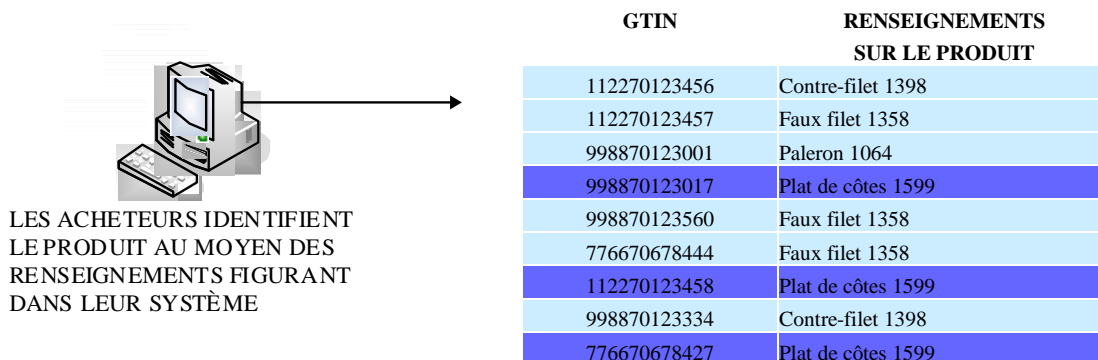
1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



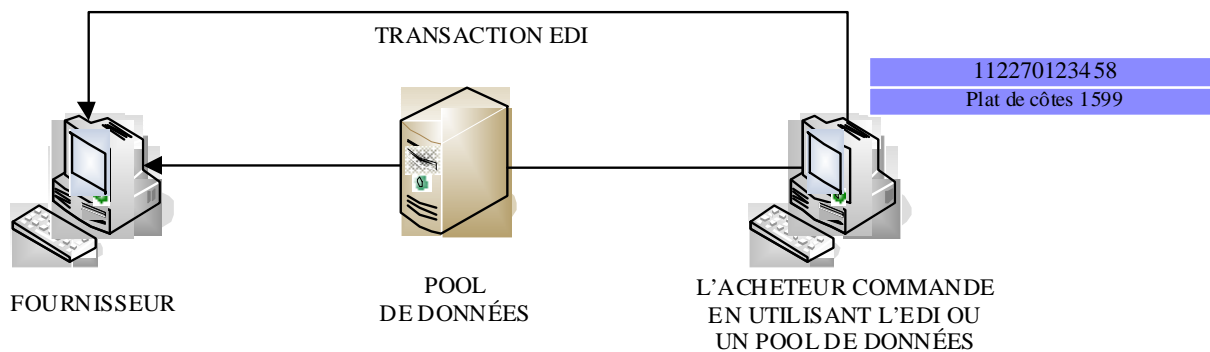
2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



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



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



Annexe II

Adresses

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)

Groupe des normes agricoles

Palais des Nations

CH-1211 Genève 10

Suisse

Tél.: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

Courriel: agrstandards@unece.org

<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

Unit 1/333 Queensport Road North
Murarrie

Queensland 4172

Australie

Tél.: +61 7 33 61 92 00

Fax: +61 7 33 61 92 22

Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au

<http://www.ausmeat.com.au/>

GS1 International

Blue Tower

Avenue Louise, 326

BE 1050 Bruxelles

Belgique

Tél.: +32 2 788 7800

Fax: +32 2 788 7899

<http://www.gs1.org/contact/>

Pologne

Ministère de l'agriculture et du
développement rural

30 Wspolna St.

00-930 Varsovie

Pologne

Tél.: +48 22 623 2061

Fax: +48 22 623 2300

Courriel: integracja@ijhar-s.gov.pl

France

Direction générale de la consommation, de
la concurrence et de la répression des
fraudes

Cité administrative

Bd de la liberté – CS92104

Rennes Cedex 9

CP 35021

France

Tél.: +33 2 99 29 76 00

Fax: +33 2 99 29 80 05

Courriel:

alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

**United States Department of
Agriculture (USDA)**

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.

Washington D.C. 20250 0249

États-Unis d'Amérique

Tél.: +1 202 720 5705

Fax: +1 202 720 3499

Courriel: craig.morris@usda.gov

www.ams.usda.gov

République populaire de Chine

Centre national de contrôle de la qualité et
de l'innocuité de la viande

Université agricole de Nanjing

1 Weigang St.

210095 Nanjing

République populaire de Chine

Tél.: +86 25 84395376

Fax: +86 25 84395939

Courriel: ghzhou@njau.edu.cn

http://www.meat-food.com

**Institut russe de recherche pour
l'industrie de la volaille**

VNII Ptitsepererabatyvayushei
Promychnosti

P/o Rzhavki

Village Rzhavki

141552, district de Solnechnogorski

Région de Moscou

Russie

Tél.: +7 495 944 6403

Fax: +7 495 944 6352

Courriel: vniipp@orc.ru