



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14
14 septembre 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-deuxième session
Genève, 6-9 novembre 2006
Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTE RECOMMANDÉ POUR ADOPTION EN TANT QUE
NORME CEE-ONU RÉVISÉE**

VIANDE PORCINE – CARCASSES ET DÉCOUPES*

Note du secrétariat

À sa quinzième session, la Section spécialisée de la normalisation de la viande s'est accordée sur un certain nombre de modifications de forme à apporter au texte original qui avait été adopté**. La norme compte maintenant cinq chapitres afin d'être alignée sur les autres normes relatives à la viande. Cet alignement a également entraîné un nouvel ordonnancement des champs dans le code de la viande porcine, ainsi que de légères modifications dans les descriptions des carcasses et découpes.

La Section spécialisée soumettra au Groupe de travail pour approbation la norme CEE-ONU révisée pour la Viande porcine – Carcasses et découpes. Le secrétariat établira ensuite une nouvelle version du texte publié de la norme.

* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle faute de ressources disponibles.

** Le présent document a été distribué précédemment sous les cotes ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1 (chap. 1 à 4), ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1 (chap. 5, première partie) et ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1 (chap. 5, deuxième partie et annexes).

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	6
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	6
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	6
3.2 Espèce	7
3.3 Produit/découpe	7
3.4 Réfrigération	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 Fourchettes 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

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
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	16
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE PORCINE	16
4.1 Définition du code	16
4.2 Exemple	17
5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES.....	18
5.1 Liste multilingue des produits	18
5.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc	19
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine	19
5.4 Découpes de viande porcine	20
5.4.1 Carcasse	20
5.4.2 Cuisse	22
5.4.3 Cuisse sans os	24
5.4.4 Milieu et longe.....	26
5.4.5 Milieu et longe désossés.....	29
5.4.6 Épaule	32
5.4.7 Épaule désossée	33
ANNEXE I: ADRESSES	36
ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC	37
1. Objet du système UNSPSC	37
2. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement.....	38

NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE PORCINE –CARCASSES ET DÉCOUPES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1) 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 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 invitées à contacter le secrétariat de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE).

2) La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE 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 de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante:

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

L'annexe II (système de codification SPSC) contient une description du système GS1, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaca	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

1) La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande porcine (porcs domestiques) brutes (non transformées), 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.

2) Pour commercialiser les carcasses et découpes de viande porcine, 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 lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

3) 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'usages* de la *Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

1) 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.

2) 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. La norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

1) La première édition de la norme a été publiée en 1998. Cette deuxième édition, qui est alignée sur les autres normes CEE-ONU relatives à la viande, a été adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-deuxième session, en 2006.

2) Dans cette deuxième édition, approuvée par la Section spécialisée de la normalisation de la viande à sa quinzième session en 2006 (voir ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14), un certain nombre de modifications de forme ont été apportées au texte original qui avait été adopté. La norme compte maintenant cinq chapitres afin d'être alignée sur les autres normes. Cet alignement a également entraîné un nouvel ordonnancement des champs dans le code de la viande porcine, ainsi que de légères modifications dans les descriptions des carcasses et découpes.

3) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées 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 à l'adresse suivante:

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

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

2) 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 tous os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation².

3) 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 de la viande porcine (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.

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).

3.2 Espèce

Le code pour la viande porcine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 30.

3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande porcine énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viande 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 dénominations. L'objectif de l'utilisation de la Classification universelle normalisée des produits et des services des Nations Unies (SPSC) (voir annexe II) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour faciliter l'utilisation du présent document.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération 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:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Viande 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 mis 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 au paragraphe 3.12.

3.5.2 Catégorie de porcins

Code de la catégorie des porcins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Cochon	Porc mâle châtré
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
5	Verrat	Porcin mâle adulte non châtré
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 préciser une méthode de production, mais celle-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
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	Peut être utilisé pour décrire 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.

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
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.

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur.
2-9	Codes non utilisés	

3.5.6 *Traitement après abattage*

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
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: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine:

- Préparation;
- Réfrigération.

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 carcasses, les demi-carcasses et les découpes sans peau ou partiellement sans peau. 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 de gras
3	de 0,5 à <1,2 cm d'épaisseur maximale de gras
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 intramusculaires, 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;

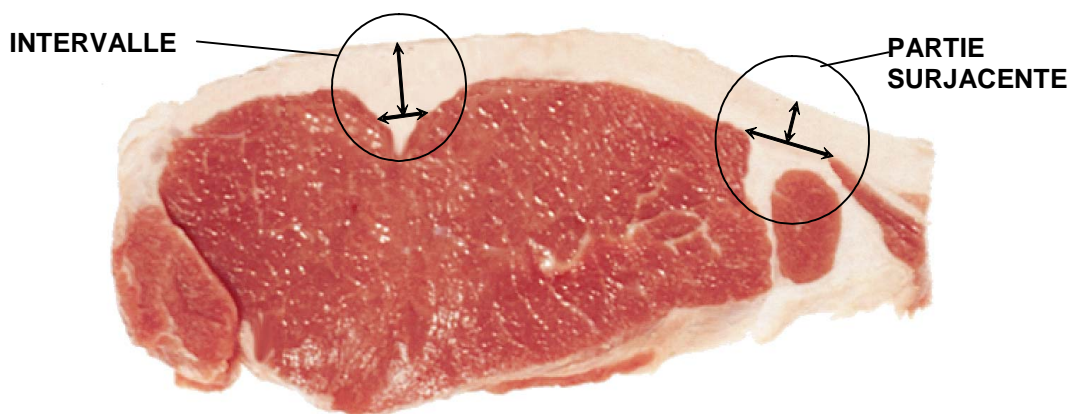


Figure 1

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 ou quand deux 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 paragraphe³, 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

Code du système de classification de la qualité de la viande porcine (champ 11)	Catégorie	Description
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, si elles doivent être indiquées, 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 différentes normes de qualité se fondent sur les spécifications arrêtées par différents pays, entreprises et/ou industries.

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.

3.9 Fourchettes de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
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 modifiée;
- 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 modifiée, 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

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
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 modifiée
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 indique les mentions 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.

Mentions à porter sur l'étiquette	Carcasses, demi-carcasses et quartiers non emballés	Morceaux de viande emballés ou conditionnés
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
Conditions d'entreposage: voir réfrigération (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballleur, 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. Ces indications, si elles apparaissent, doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

Les indications portent par exemple 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;
- Autres transformations;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
- Date d'abattage;
- Date de la transformation/de l'emballage;
- Date limite de consommation;
- Qualité/classement;
- pH du maigre, couleur du maigre et du gras;
- Quantité (nombre de morceaux).

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

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 niveau 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:

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

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 niveau 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;

Identification du porc/du 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.

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

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE PORCINE

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis au chapitre 3.

L'annexe II (système de codification SPSC) contient une description du système GS1, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00 - 99
2	Produit/découpe	3.3 / 5	0000 - 9999
3	Champ non utilisé		00 - 99
4	Réfrigération	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
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

L'exemple ci-après décrit une cuisse de porc coupe longue (style 1) réfrigérée et emballée sous vide, correspondant à une fourchette de poids donnée, qui a été parée de manière à laisser une épaisseur de gras inférieure à 0,5 cm, provenant d'un cochon élevé selon une méthode de production en intérieur, nourri dans le cadre d'un système d'alimentation classique, et abattu et transformé selon des prescriptions précises, conformément à un système de qualité fondé sur les normes des entreprises.

Ce produit est caractérisé par le code CEE suivant pour la viande porcine:
30401300111011122150.

N°	Champ (description)	Prescription	Valeur
1	Espèce	Porcine	30
2	Produit/découpe	Cuisse coupe longue – S1	4013
3	Champ non utilisé	–	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Cochon	1
6	Méthodes de production	En intérieur	1
7	Système d'alimentation	Classique	01
8	Mode d'abattage	Spécifié	1
9	Traitement après abattage	Spécifié	1
10	Épaisseur du gras	de 0 à <0,5 cm	2
11	Qualité	Entreprise	2
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifié	0

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

Numéro	Français	Page	Anglais	Russe
4000	Carcasse entière			
4001	Demi-carcasse			
4002	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes)			
4003	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale)			
4004	Demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale)			
4005-4008	Quartier avant			
4009-4010	Quartier arrière			
4011	Porc à rôtir – entier			
4012	Porc à rôtir – demi			
4013-4015	Cuisse – coupe longue			
4016-4018	Cuisse – coupe courte			
4029-4032	Épaule – coupe droite			
4044	Épaule extérieure			
4045	Épaule extérieure (trois coupes)			
4045-4048	Épaule interne			
4046-4049	Épaule – moitié inférieure (également: «épaule picnic»)			
4059-4062	Épaule – moitié supérieure			
4069-4072	Milieu			
4079-4082	Poitrine			
4098-4101	Longe – coupe centrale			
4102-4105	Longe – coupe centrale semi-désossée			
4104-4107	Longe – longue			
4108-4111	Longe – longue (omoplate enlevée)			
4112	Longe (découpe française)			
4113	Longe – longue (quatre coupes)			
4130	Surlonge (quasi)			
4159	Plats de côtes de longe			
4160	Côtes découvertes (également: travers)			
4161	Côtes dorsales			
4162	Côtes complètes			
4163	Côtes – style St. Louis			
4164	Bout de côtes			
4164-4166	Plats de côtes d'épaule			
4170	Épaule au jarret			
4172	Cuisse au jarret (également: osso-bucco de porc)			
4175	Pieds avant			
4176	Pieds arrière			

Numéro	Français	Page	Anglais	Russe
4180	Épaule (<i>pectoralis</i>)			
4181	Épaule (<i>teres major</i>)			
4182	Épaule (<i>serratus ventralis</i>)			
4183	Épaule («coussin»)			
4200	Cuisse – coupe longue			
4240	Épaule – moitié supérieure (désossée)			
4241	Épaule interne (désossée)			
4245	Échine – parage spécial			
4280	Filet mignon			
4290	Noix			
4300	Sous-noix (également: sous-noix parée ou noix à escalopes)			
4301	Rond de gîte			
4305	Surlonge (quasi) désossée			
4310	Noix pâtissière			
4311	Jambon (trois coupes: noix, sous-noix et noix pâtissière)			
4312	Jambon (quatre coupes: noix, sous-noix, quasi et noix pâtissière)			
4313	Jambon (cinq coupes: noix, noix pâtissière, quasi, rond de gîte et aiguillette baronne)			
4314	Jambon (six coupes)			
4319-4322	Milieu			
4329-4332	Poitrine			
4333	Poitrine (avec flanc)			
4335	«Épaule picnic» et poitrine			
4340-4343	Longe			
4350	Gorge			
4360	Filet			
4361	Noix de longe			
4470	Parures			
7680	Gras d'épaule			
7685	Bardière			

5.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc

[Illustration]

5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine

[Illustration]

5.4 Découpes de viande porcine

5.4.1 CARCASSE

CARCASSE ENTIÈRE 4000

La *carcasse entière* comprend toute l'ossature et la musculature du squelette; elle est préparée par enlèvement des reins et des autres organes internes et est débarrassée de pratiquement tout le gras interne de l'animal. Les reins, le pelvis, le cœur et le gras de couverture peuvent être laissés en place. Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau du jarret ou de l'articulation supérieure du genou, selon le cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des traces de sang (en raison d'une incision incorrecte de la carotide) ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre du muscle, bien que le maigre lui-même et la membrane l'entourant puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La tête, la gorge et les pieds sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée, sauf indication contraire.

À préciser:

- Tête enlevée
- Tête et gorge enlevées
- Tête enlevée et gorge laissée en place
- Pied avant enlevé
- Pied arrière enlevé
- Queue enlevée
- Diaphragme enlevé
- Pilier du diaphragme enlevé
- Graisse de flanc adjacente à la cuisse enlevée
- Reins, pelvis, cœur, gras de couverture enlevés

DEMI-CARCASSE 4001

La *demi-carcasse* est préparée à partir de la *carcasse entière* (4000). La carcasse est divisée en deux moitiés à peu près uniformes le long de la colonne vertébrale de sorte que les principaux muscles de la longe et de l'épaule ne soient pas abîmés et que le canal rachidien soit apparent sur toute la longueur de la colonne vertébrale. La gorge et le pied arrière sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée. La tête et le pied avant sont enlevés, sauf indication contraire.

À préciser:

- Tête laissée en place
- Gorge enlevée
- Pied avant laissé en place
- Pied arrière enlevé

DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (TROIS COUPES) 4002

La *demi-carcasse prête à la découpe* répond aux mêmes spécifications que la *demi-carcasse* (4001). Elle est coupée en trois parties sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la carcasse prise dans le sens de la longueur. Les coupes sont réalisées comme suit: la *cuisse coupe longue* (4013) est enlevée par une coupe à travers la colonne vertébrale entre la 6^e et la 7^e vertèbre lombaire. Le *pied arrière* (4176) est enlevé entre le tarse et le métatarse. Le *milieu* (4069) est enlevé du quartier avant le long de la côte spécifiée. Le *quartier avant* (4008) est enlevé le long de la côte spécifiée. Le *pied avant* (4175) est enlevé au niveau de l'articulation du carpe. La *gorge* (4350) est enlevée.

**DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE
(TROIS COUPES – DÉCOUPE SPÉCIALE) 4003**

La *demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale)* répond aux mêmes spécifications que la *demi-carcasse* (4001). Elle est coupée en trois parties: *cuisse coupe courte* (4016) pied arrière laissé en place, le reste de la demi-carcasse étant divisé en *longe – longue* (4104) et en «*épaule picnic*» et *poitrine* (4335).

La *longe – longue* est séparée de l'«*épaule picnic*» et de la *poitrine* par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée des vertèbres, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la *longe*, et incluant le muscle du flanc.

**DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE
(QUATRE COUPES – DÉCOUPE SPÉCIALE) 4004**

La *demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale)* répond aux mêmes spécifications que la *demi-carcasse* (4001). Elle est coupée en quatre parties. Les coupes sont pratiquées comme suit: la *cuisse – coupe courte* (4016) pied arrière laissé en place est enlevée. La *longe – longue* (4104) est découpée du reste de la demi-carcasse. La partie de l'omoplate située au-dessus de la *longe* est enlevée en suivant les limites naturelles et jointe à la partie issue du quartier avant. La *partie ventrale*, l'*épaule interne* (4045) et la *poitrine (avec flanc)* (4333) sont séparées par une coupe droite le long des côtes spécifiées.

QUARTIER AVANT 4005-4008

1 côte 4005; 2 côtes 4006; 3 côtes 4007; 4 côtes 4008

Le *quartier avant* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la *poitrine*. Le pied, la gorge et les vertèbres thoraciques et cervicales ainsi que les côtes et les muscles intercostaux sont laissés en place, sauf indication contraire.

À préciser:

- Pied avant enlevé
- Gorge enlevée
- Vertèbres cervicales et/ou thoraciques enlevées
- Côtes et/ou muscles intercostaux enlevés

QUARTIER ARRIÈRE 4009-4010

9 côtes 4009; 8 côtes 4010

Le *quartier arrière* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications. Le diaphragme et le pied sont enlevés.

À préciser:

- Diaphragme enlevé
- Pied enlevé

PORC À RÔTIR – ENTIER 4011

Le *porc à rôtir – entier* comprend la tête et peut comprendre la graisse interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

À préciser:

- Poids approximatif

PORC À RÔTIR – DEMI 4012

Le *porc à rôtir – demi* est un porc à rôtir avec la tête laissée en place et peut comprendre le gras interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

À préciser:

- Poids approximatif

5.4.2 CUISSE**CUISSE – COUPE LONGUE 4013***(Style 1)*

La *cuisse – coupe longue: style 1* est séparée de la *demi-carcasse* (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la 6^e et la 7^e vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (*ilium*) et le cartilage qui s'y rattache. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

À préciser:

- Pied laissé en place

CUISSE – COUPE LONGUE 4014*(Style 2)*

La *cuisse – coupe longue: style 2* est semblable à la coupe *style 1*, mais les vertèbres de la queue (caudales), un des muscles du flanc (*rectus abdominis*), le peucier du tronc (*cutaneus trunci*) et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés. La couenne et le gras de collier sur le tendon de tranche (*semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et la partie postérieure de l'os pubien (*ischium*). La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du quadriceps *femoris* doit être enlevée

et la graisse recouvrant le quadriceps *femoris* et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

À préciser:

- Pied laissé en place

CUISSE – COUPE LONGUE 4015
(Style 3)

La *cuisse – coupe longue: style 3* est identique à la coupe *style 2*, mais les muscles du flanc (*rectus abdominis, obliquus internus abdominis, obliquus externus abdominis*), les vertèbres, l'os du bassin ainsi que le maigre et la graisse surjacents, le maigre et la graisse recouvrant le quadriceps (coussin avant), le filet (*psaos major*) et l'*iliacus* sont enlevés. La tête du fémur est exposée. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse. Le filet de la cuisse est enlevé et la couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- Filet de la cuisse laissé en place

CUISSE – COUPE COURTE 4016
(Style 1)

La *cuisse – coupe courte: style 1* est séparée de la *demi-carcasse (4001)* par une coupe droite antérieure au quadriceps pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle aux os du jarret et passant par un point situé à une distance de 25 à 88 mm par rapport à l'extrémité antérieure de l'os pubien. Le pied arrière est laissé en place. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications.

CUISSE – COUPE COURTE 4017
(Style 2)

La *cuisse – coupe courte: style 2* est identique à la coupe *style 1* mais le pied arrière est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci. Les vertèbres de la queue (caudales), un des muscles du flanc (*rectus abdominis*), le peaucier du tronc (*cutaneus trunci*) et les ganglions lymphatiques visibles sont enlevés. La couenne et le gras de collier sur le tendre de tranche (*semimembranosus*) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et l'extrémité postérieure de l'os pubien. La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du quadriceps *femoris* doit être enlevée et la graisse recouvrant le quadriceps *femoris* et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. L'os pubien doit être partiellement enlevé, l'*ischium* devant rester intact.

CUISSE – COUPE COURTE 4018
(Style 3)

La *cuisse – coupe courte: style 3* est semblable à la coupe *style 2*, mais l'*ischium*, les vertèbres, l'os pubien ainsi que le maigre et la graisse surjacents sont enlevés. Le pied est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci par une coupe pratiquée à mi-distance de l'articulation du jarret et l'articulation fémoro-tibio-rotulienne, ou à d'autres emplacements précisés.

À préciser:

- Couenne enlevée

5.4.3 CUISSE SANS OS

CUISSE – COUPE LONGUE 4200

La *cuisse – coupe longue (désossée)* est séparée de la *demi-carcasse* (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la 6^e et la 7^e vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (*ilium*) et le cartilage qui s'y rattache. Tous les os et cartilages doivent être enlevés. Le flanc et son gras sont enlevés. Le jambon peut être désossé suivant les limites naturelles ou par désossage creux. La couenne doit être enlevée.

À préciser:

- Couenne laissée en place
- Désossage creux
- Désossage suivant les limites naturelles

SOUS-NOIX* 4300

La *sous-noix* est constituée des muscles extérieurs de la cuisse (*biceps femoris* et *semitendinosus*). Le jarret interne peut être laissé en place, toutefois la «souris» (*flexor digitorum superficialis*) et le gras qui l'entoure doivent être enlevés. Toute la peau extérieure doit être enlevée.

* Également distribué sous la désignation commerciale de **sous-noix parée** ou de **noix à escalopes**.

ROND DE GÎTE 4301

Le *rond de gîte* est préparé à partir d'une partie extérieure de la cuisse du porc. Il doit être constitué du muscle *semitendinosus* uniquement.

NOIX 4290

La *noix* est constituée du tendre de tranche (*semimembranosus*) et des muscles correspondants de la partie interne de la cuisse, enlevés de la sous-noix et de la noix pâtissière suivant les limites naturelles. La totalité des os, du cartilage et du tissu conjonctif opaque doivent être enlevés.

NOIX PÂTISSIÈRE 4310

La *noix pâtissière* est préparée à partir de la partie ventrale d'une cuisse désossée par enlèvement le long des limites naturelles séparant la noix pâtissière de la noix et de la sous-noix. La noix pâtissière comprend les muscles *rectus femoris*, *vastus medialis* et *vastus lateralis*. Le muscle *tensor fascia latae* est également laissé en place.

À préciser:

- Muscle *tensor fascia latae* enlevé.

**JAMBON (TROIS COUPES) 4311
(noix 4290; sous-noix 4300; et noix pâtissière 4310)**

Le *jambon trois coupes* est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe courte. Il se compose de la noix, de la sous-noix et de la noix pâtissière, séparées suivant les limites naturelles.

**JAMBON (QUATRE COUPES) 4312
(noix 4290; sous-noix 4300; quasi 4130; et noix pâtissière 4310)**

Le *jambon quatre coupes* est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe longue. Il se compose de la noix, de la sous-noix parée, du jarret interne et de la noix pâtissière, séparés suivant les limites naturelles.

**JAMBON (CINQ COUPES) 4313
(noix 4290; noix pâtissière 4310; quasi 4130; rond de gîte 4301; et aiguillette baronne)**

Le *jambon cinq coupes* est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe longue. Il se compose du quasi, de la sous-noix parée, du jarret interne, de la noix et de la noix pâtissière. Les muscles principaux sont séparés les uns des autres suivant les limites naturelles.

JAMBON (SIX COUPES) 4314

Le *jambon six coupes* est préparé à partir d'une cuisse de porc – coupe longue. Il se compose du quasi, de la noix, du jarret interne, de la sous-noix parée, du *semitendinosus* et de la noix pâtissière. Les muscles principaux sont séparés les uns des autres suivant les limites naturelles.

CUISSE AU JARRET* 4172

La *cuisse au jarret* est préparée à partir de la *cuisse* (4013) par enlèvement du pied arrière à l'articulation du tarse, et de la cuisse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Avec os dégagé

* La désignation commerciale peut également être *osso-bucco de porc*.

PIEDS ARRIÈRE 4176

Les *pieds arrière* sont préparés à partir des cuisses par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

5.4.4 MILIEU ET LONGE**MILIEU 4069-4072**

13 côtes 4069; 12 côtes 4070; 11 côtes 4071; 10 côtes 4072

Le *milieu* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* (4001) par enlèvement de la *cuisse* (4013) et de l'*épaule* (4005) selon les lignes de coupe spécifiées. Le diaphragme et le filet sont enlevés.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Omoplate (*scapula*) enlevée
- Filet laissé en place

POITRINE 4079-4082

13 côtes 4079; 12 côtes 4080; 11 côtes 4081; 10 côtes 4082

La *poitrine* (non désossée) est préparée à partir du *milieu* (4069) par enlèvement de la *longe* (4104). La couenne est laissée en place. Une grande partie du gras de couverture doit être enlevée. Les extrémités antérieure (épaule) et postérieure (cuisse) de la poitrine doivent être à peu près droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté de la poitrine et le côté opposé ne peut dépasser 5 cm. La largeur du muscle du flanc (*rectus abdominis*) doit représenter au moins 25 % de la largeur de la poitrine du côté de la cuisse. Le gras sur la partie ventrale de la poitrine et adjacente au flanc doit être paré jusqu'à 2 cm du maigre. La poitrine ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Largeur de la poitrine

LONGE – LONGUE 4104-4107

13 côtes 4104; 12 côtes 4102; 11 côtes 4106; 10 côtes 4107

Style 1

La *longe – longue* est la partie dorsale restante de la demi-carcasse après enlèvement de la *cuisse – coupe courte* (4016) et de la partie «*épaule picnic*» et *poitrine* (4335). La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet) doit être parée de sorte que la quasi-totalité du gras soit enlevée. Le filet est laissé en place.

Style 2

L'omoplate, son cartilage, les muscles surjaccents (dans leur totalité) et le gras sont enlevés.

Style 3

Une partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *spinalis dorsi*.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Niveau de parage du gras

LONGE – LONGUE (OMOPLATE ENLEVÉE) 4108-4111

13 côtes 4108; 12 côtes 4109; 11 côtes 4110; 10 côtes 4111

La *longe – longue (omoplate enlevée)* est préparée à partir de la *longe – longue* (4104).

La couenne est enlevée, puis l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent être laissées en place.

Style 2

L'omoplate, son cartilage, les muscles surjacents (dans leur totalité) et le gras sont enlevés.

Style 3

Une partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *spinalis dorsi*.

LONGE (DÉCOUPE FRANÇAISE) 4112

La *longe (découpe française)* est préparée à partir du milieu par enlèvement de la cuisse – coupe courte, de l'épaule extérieure et de la poitrine. L'omoplate et l'épaule extérieure doivent être enlevées suivant les limites naturelles. La poitrine doit être enlevée au moyen d'une coupe droite pratiquée à l'extrémité antérieure de la découpe d'un point sur la partie ventrale aux os du cou et à l'extrémité postérieure d'un point sur la partie ventrale jusqu'au filet. La graisse dorsale doit être parée de sorte que la quasi-totalité du gras soit enlevée. Le filet est laissé en place.

LONGE – LONGUE (QUATRE COUPES) 4113

La *longe – longue (quatre coupes)* est préparée à partir de la *longe – longue* (4108) sans la couenne. La longe est découpée en quatre parties distinctes. La *longe – coupe centrale* (4101) est enlevée au niveau de la côte spécifiée. Le *filet* (4280), la *surlonge (quasi)* (4130) et l'*épaule interne* (4045) sont enlevés au niveau de la côte spécifiée.

À préciser:

- Ligne de coupe au niveau de la côte pour la longe et points d'enlèvement de l'épaule

LONGE – COUPE CENTRALE 4098-4101

13 côtes 4198; 12 côtes 4199; 11 côtes 4100; 10 côtes 4101

La *longe – coupe centrale* est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la poitrine au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix et parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). La couenne, l'omoplate et son cartilage sont enlevés, sauf indication contraire.

À préciser:

- Ligne de coupe ventrale (longueur de la queue)
- Diaphragme laissé en place
- Filet laissé en place
- Os de l'échine enlevé

LONGE – COUPE CENTRALE SEMI-DÉSOSSÉE 4102-4105

13 côtes 4102; 12 côtes 4103; 11 côtes 4104; 10 côtes 4105

La *longe – coupe centrale semi-désossée* est préparée à partir de la longe – coupe centrale par enlèvement de l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent, elles, être laissées en place.

SURLONGE (QUASI) 4130

La *surlonge (quasi)* est préparée à partir de la *cuisse – coupe longue* (4013). La surlonge est enlevée par une coupe à travers la cuisse à une distance spécifiée de l'*acetabulum*. Sauf indication contraire, une partie du filet peut être laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Point d'enlèvement à partir de la longe – longue (4104)

PLATS DE CÔTES DE LONGE 4159

Les *plats de côtes de longe* sont obtenus à partir de l'apophyse transverse et du maigre qui s'y rattache sur les vertèbres lombaires d'une longe de porc non désossée après enlèvement du filet et de la noix de longe. La découpe plats de côtes ne peut comprendre moins de quatre apophyses transverses (palette/os fins), doit conserver le maigre qui s'y rattache, et ne peut pas comporter plus de deux os de côte. Ce morceau doit être paré de façon à ne laisser pratiquement aucun gras en surface.

CÔTES DÉCOUVERTES* 4160

La découpe *côtes découvertes* est préparée à partir d'un os de poitrine par enlèvement des côtes, des cartilages costaux et des muscles intercostaux, et doit comprendre au moins huit côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Largeur des côtes découvertes
- Sternum enlevé

* La désignation commerciale peut également être **travers**.

CÔTES DORSALES* 4161

La découpe *côtes dorsales* est préparée à partir d'un os de longe par enlèvement de tous les os et du cartilage et doit comprendre au moins huit côtes ainsi que les muscles intercostaux qui s'y rattachent. Les côtes dorsales doivent être entières et le corps des vertèbres thoraciques doit être enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Largeur des côtes dorsales
- Péritoine enlevé de la face interne des côtes et des muscles intercostaux

* *La désignation commerciale anglaise peut également être **Loin Ribs**.*

CÔTES COMPLÈTES 4162

La découpe *côtes complètes* est préparée à partir du milieu par enlèvement complet de la totalité des côtes en une seule pièce et des muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le diaphragme est enlevé.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Cartilage costal enlevé

CÔTES – STYLE ST. LOUIS 4163

Les *côtes – Style St. Louis* sont préparées à partir des côtes découvertes par enlèvement du sternum et de la partie ventrale des cartilages costaux. Au moins huit côtes sont laissées en place.

BOUT DE CÔTES 4164

Le *bout de côtes* est enlevé de la partie dorsale de la poitrine par une coupe droite pratiquée le long de la poitrine. Les côtes sont d'une largeur de 120 mm environ.

5.4.5 MILIEU ET LONGE DÉSOSSÉS

MILIEU 4319-4322

13 côtes 4319; 12 côtes 4320; 11 côtes 4321; 10 côtes 4322

Le *milieu* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* (4001) par enlèvement de la *cuisse* (4013) au niveau des vertèbres lombaires indiquées et du *quartier avant* (4005) au niveau de la côte et des vertèbres thoraciques indiquées. Le diaphragme et le filet sont enlevés. Tous les os et cartilages sont enlevés.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Côtes laissées en place ou enlevées

LONGE 4340-4343

13 côtes 4340; 12 côtes 4341; 11 côtes 4342; 10 côtes 4343

La *longe* est préparée à partir du *milieu* (4319) désossé par enlèvement de la *poitrine* (4329) désossée au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure).

À préciser:

- Couenne laissée en place
- Ligne de coupe ventrale (longueur du morceau)

NOIX DE LONGE 4361

La *noix de longe* est préparée à partir d'une *longe* (4340) et correspond au muscle de la noix (*longissimus dorsi*) enlevé le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Totalement dégraissé
- Aponévrose enlevée
- *Multifidus dorsi* laissé en place

FILET 4360

Le *filet* est préparé à partir d'une *longe* (4340) et comprend la part du muscle de la noix (*longissimus dorsi*) située entre la 10^e vertèbre thoracique et la jonction entre les vertèbres lombaires et sacrées. Il est délicatement levé le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Dégraissage complet
- Aponévrose enlevée
- *Multifidus dorsi* laissé en place

SURLONGE (QUASI) DÉSOSSÉE 4305

La *surlonge (quasi) désossée* est préparée à partir de la surlonge (quasi) non désossée (4130) en enlevant la totalité des os, du cartilage, du gras de surface et de la partie restante du filet mignon.

FILET MIGNON 4280

Le *filet mignon* correspond aux muscles *psaos major* et *iliacus*, situés le long de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'*ilium*. La chaînette (*psaos minor*) est enlevée. Le filet mignon doit être pratiquement dépourvu de gras superficiel.

À préciser:

- Chaînette (*psaos minor*) laissée en place
- Muscle iliaque enlevé

POITRINE 4329-4332

13 côtes 4329; 12 côtes 4330; 11 côtes 4331; 10 côtes 4332

La *poitrine* est préparée à partir de la *poitrine non désossée* (4329) par enlèvement des côtes.

Style 1

Les côtes sont enlevées de la poitrine une à une, en laissant les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale intacts et solidement attachés à la poitrine.

Style 2

Les côtes sont enlevées intactes de la poitrine avec les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale. La poitrine doit être dépourvue d'entailles et de «boules de neige» (zones de gras exposées) mesurant 50 cm² ou plus.

Style 3

Idem que le style 2, sauf que les mamelles doivent être enlevées par une coupe droite.

À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Largeur de la poitrine

POITRINE (AVEC FLANC) 4333

La *poitrine (avec flanc)* est la partie restante après que l'«*épaule picnic*» (4046) a été enlevée de la partie «*épaule picnic*» et *poitrine* (4335) le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Bord de la poitrine enlevé
- Flanc enlevé
- Côtes découvertes (4160) enlevées

«ÉPAULE PICNIC» ET POITRINE 4335

La partie «*épaule picnic*» et *poitrine* est préparée à partir d'une demi-carcasse. Elle est séparée par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée de la colonne vertébrale, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant les muscles du flanc.

BARDIÈRE 7685

La *bardière* est préparée à partir du gras dorsal après enlèvement de la longe. La *bardière* doit être relativement épaisse et d'épaisseur plutôt uniforme. Tous ses bords doivent être sensiblement parés.

5.4.6 **ÉPAULE**

ÉPAULE – COUPE DROITE 4029-4032

1 côte 4029; 2 côtes 4030; 3 côtes 4031; 4 côtes 4032

L'*épaule – coupe droite* est séparée de la *demi-carcasse* (4001) par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la demi-carcasse le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et la paroi abdominale sont enlevées par une coupe droite à peu près parallèle à la longe et située à 25 mm au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Le pied et la paroi abdominale sont enlevés.

À préciser:

- Nombre de côtes
- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilage associé enlevés

ÉPAULE EXTÉRIEURE 4044

L'*épaule extérieure* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite* (4029) et comprend les os scapulaires, l'humérus et les os du jarret ainsi que les muscles qui s'y rattachent. L'*épaule extérieure* est séparée de l'*épaule – coupe droite* par une coupe commençant sous (la partie médiane de) la cuisse avant, passant par les *pectoralis superficialis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *latissimus dorsi*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *subscapularis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate jusqu'à un point situé immédiatement à l'arrière du cartilage de l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe doivent être parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le *triceps brachii*. La couenne et le pied sont laissés en place.

À préciser:

- Pied enlevé
- Paroi abdominale laissée en place
- Couenne enlevée
- Côtes enlevées

ÉPAULE EXTÉRIEURE (TROIS COUPES) 4045

L'*épaule extérieure (trois coupes)* est préparée à partir du *quartier avant* (4005) enlevé de la demi-carcasse prête à la *découpe (quatre coupes)* (4004) dont on a enlevé les vertèbres et les muscles du cou associés, ainsi que le quartier avant. Le *bout des côtes* (4164) est enlevé. La partie restante, l'*épaule extérieure* (4044), est séparée en deux morceaux par une coupe (de l'extrémité antérieure à la queue) passant par l'articulation de l'omoplate et de l'humérus.

ÉPAULE – MOITIÉ INFÉRIEURE* 4046-4051

6 côtes 4046; 5 côtes 4047; 4 côtes 4048; 3 côtes 4049; 2 côtes 4050; 1 côte 4051

L'épaule – moitié inférieure est préparée à partir de l'épaule – coupe droite (4029).

L'épaule – moitié inférieure est séparée de la moitié supérieure par une coupe droite, pratiquée sur la partie dorsale de l'articulation de l'épaule, sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Les os du cou, les côtes, les os de la poitrine, leur cartilage et la paroi abdominale (à travers le pli principal) sont enlevés. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale.

À préciser:

- Pied enlevé
- Couenne enlevée

* La désignation commerciale peut également être **épaule picnic**.

ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE* 4059-4062

4 côtes 4059; 3 côtes 4060; 2 côtes 4061; 1 côte 4062

L'épaule – moitié supérieure est préparée à partir de l'épaule – coupe droite (4029). L'épaule – moitié supérieure est séparée de la moitié inférieure par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale. Tous les os et le cartilage sont enlevés, à l'exception de l'omoplate et son cartilage. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.

À préciser:

- Couenne enlevée

* La désignation commerciale anglaise peut également être **Butt** ou **Collar Butt**.

ÉPAULE INTERNE 4045-4048

1 côte 4045; 2 côtes 4046; 3 côtes 4047; 4 côtes 4048

L'épaule interne est préparée à partir de la longe – longue (omoplate enlevée) (4108). Elle est constituée de la partie de la longe située du côté antérieur du quartier avant et enlevée le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes
- Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres
- Gras enlevé

5.4.7 ÉPAULE DÉSOSSÉE

ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE (DÉSOSSÉE)* 4240

L'épaule – moitié supérieure (désossée) est préparée à partir de l'épaule – moitié supérieure (non désossée) (4059) par enlèvement de la totalité des os, du cartilage et de la couenne. Il s'agit de la partie dorsale qui reste après enlèvement de la moitié inférieure de l'épaule.

À préciser:

- Préciser la longueur du morceau

* La désignation commerciale anglaise peut également être **Butt** ou **Collar Butt**.

ÉPAULE INTERNE (DÉSOSSEE) 4241

L'*épaule interne (désossée)* est préparée à partir de l'*épaule interne* (4045) en enlevant la totalité des os, du cartilage et du gras de surface.

ÉCHINE – PARAGE SPÉCIAL 4245

L'*échine – parage spécial* est préparée à partir d'*une épaule moitié supérieure (non désossée)* (4059) par enlèvement des côtes, des vertèbres thoraciques et cervicales et de l'*épaule* moitié inférieure. Elle correspond à la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'*épaule* moitié inférieure. Tous les os et les cartilages sont enlevés. La couenne est enlevée de la surface de l'*échine*. Une bande de gras est laissée en place sur la surface latérale de la découpe parallèle à la partie dorsale, sur toute la longueur du morceau. Préciser la largeur et l'épaisseur de la bande de gras à conserver.

À préciser:

- Préciser les prescriptions en matière de gras de couverture
- Préciser le niveau de parage du gras
- Préciser la longueur du morceau

ÉPAULE (PECTORALIS) 4180

L'*épaule (pectoralis)* est constituée des muscles *pectoralis profundus* et *pectoralis superficialis* de la partie ventrale de l'*épaule* du porc. Elle est dégagée lors de la séparation entre la partie interne et la partie extérieure de l'*épaule* et se trouve au milieu de l'*épaule* inférieure.

ÉPAULE (TERES MAJOR) 4181

L'*épaule (teres major)* est enlevée de la partie médiane de l'*épaule extérieure*. Elle est située immédiatement sous l'omoplate. Elle est enlevée par une coupe suivant les limites naturelles des muscles adjacents.

ÉPAULE (SERRATUS VENTRALIS) 4182

L'*épaule (serratus ventralis)* est constituée des muscles *serratus ventralis* provenant de l'*épaule supérieure* et de l'*épaule interne*. Elle est enlevée des muscles adjacents par une coupe suivant les limites naturelles.

ÉPAULE («COUSSIN») 4183

L'*épaule («coussin»)* est constituée des muscles *triceps brachii* de la moitié supérieure de l'*épaule* et doit être pratiquement dépourvue de gras. Les tendons doivent être coupés au même niveau que le maigre.

PLATS DE CÔTES D'ÉPAULE 4164-4166

4 côtes 4164, 3 côtes 4165, 2 côtes 4166

Les *plats de côtes d'épaule* proviennent d'*une épaule extérieure* (4045). Trois niveaux de coupe sont possibles.

Coupes possibles:

- *Aucune coupe*: le *pectoralis profundus* est laissé en place
- *Coupe marginale*: le *pectoralis profundus* est découpé, les muscles sous-jacents sont laissés en place
- *Coupe complète*: tout le maigre de la surface sous-jacente des plats de côtes devrait être paré.

À préciser:

- Sternum laissé en place

GORGE 4350

La *gorge* est enlevée de l'*épaule* par une coupe droite plus ou moins parallèle à la longe. Les gorges doivent être de forme sensiblement rectangulaire et avoir été au moins raisonnablement parées au niveau des côtés et des extrémités. La gorge est obtenue par enlèvement des tissus glandulaires et mous de surface, de la peau et des épanchements de sang.

À préciser:

- Couenne enlevée
- Taille minimale du morceau
- Tissu conjonctif (opaque) apparent et extrémités tendineuses enlevés

ÉPAULE AU JARRET 4170

L'*épaule au jarret* est préparée à partir du *quartier avant* (4005) par enlèvement du pied avant au niveau de l'articulation du carpe et du radius, et du jarret par une coupe à travers le radius et l'humérus. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

PIEDS AVANT 4175

Les *pieds avant* sont préparés à partir du *quartier avant* (4005) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils et de leurs racines. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

PARURES 4470

Les *parures* sont préparées à partir de n'importe quelle partie de la carcasse. Elles doivent être exemptes d'os, de cartilages, de couenne, de tissu mammaire suspect et de ganglions lymphatiques (préfémoral, poplités, préscapulaires et autres ganglions lymphatiques apparents).

À préciser:

- Teneur en maigre déterminée par des méthodes chimiques

GRAS D'ÉPAULE 7680

Le *gras d'épaule* correspond au tissu adipeux sous-cutané obtenu à partir d'une *épaule*.

ANNEXE I:

ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)	<p>Groupe des normes des produits agricoles Division du commerce et du bois Palais des Nations CH – 1211 Genève 10, SUISSE</p> <p>Tél: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 Courriel: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
AUS-MEAT Ltd	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE</p> <p>Tél: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au</p>
GS1 International	<p>Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Bruxelles BELGIQUE</p> <p>Tél: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 http://www.gsl.org/contact/</p>
United States Department of Agriculture (USDA)	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 ÉTATS-UNIS</p> <p>Tél: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 Courriel: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>

ANNEXE II:

SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC

1. Objet du système UNSPSC

Le commerce, notamment le commerce électronique, se mondialise sans que les descriptions et dénominations des produits et services soient toujours normalisées. Or, il est indispensable, pour les échanges commerciaux, de disposer d'une classification des produits permettant de saisir la réalité et les tendances du marché, de cibler les acheteurs, de passer contrat avec les fournisseurs et d'optimiser la production.

La fusion en 1999 des Codes normalisés des produits et des services du Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et de Dun & Bradstreet (SPSC) a donné naissance à un système de codage mondial tout spécialement destiné à la dynamisation des pays en développement. Le nouveau système, connu sous le nom de Classification normalisée des produits et des services des Nations Unies (UNSPSC®), est une norme internationale plurisectorielle et ouverte à tous de classification des produits et des services. Le système UNSPSC est la combinaison d'une ancienne méthode de classement des produits et des services élaborée par le PNUD pour satisfaire les besoins de l'ONU en matière d'achats et de SPSC, en accès libre sur l'Internet et utilisé par toutes les entreprises. Dans ce nouveau système, chaque produit ou service est assorti d'un code d'identification numérique, comprenant de 2 à 8 chiffres. Le système permet aux entreprises qui l'utilisent de repérer des produits et des fournisseurs potentiels, de comparer les prix et de vendre leurs produits sur un marché élargi grâce au commerce électronique. En tapant un code produit déterminé dans un moteur de recherche Internet, les acheteurs peuvent localiser d'éventuels fournisseurs ayant utilisé ledit code dans leurs pages Web ou dans leurs messages promotionnels sur Internet et avoir ainsi accès aux prix et aux données techniques. Dans la mesure où les fournisseurs et les fabricants sont de plus en plus nombreux à reconnaître les avantages du système de classification commun pour la commercialisation et à commencer à faire usage des codes dans leurs stratégies de vente et d'achat, les effets du système UNSPSC sur le commerce mondial devraient croître de façon exponentielle.

Le PNUD a conservé ses droits de propriété intellectuelle sur le nouveau système, qui sera géré par GS1 International (autrefois Association internationale de numérotation des articles – Uniform Code Council (EAN-UCC)). Pour plus de renseignements, consulter le site Web www.unspsc.org ou les articles supplémentaires disponibles sur le site du PNUD <http://www.undp.org/>.

Grâce à la création de codes produits UNSPSC pour les découpes et les carcasses de viande porcine, on dispose aujourd'hui d'un outil de communication normalisé d'automatisation des achats qui garantit l'uniformité des dénominations et des codes utilisés par tous les intervenants sur le marché international. Ce système améliore également l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement puisqu'il supprime un certain nombre d'erreurs coûteuses. Parmi les autres avantages du système de codification UNSPSC, il convient de mentionner qu'il est traduit dans les grandes langues commerciales en vue d'une utilisation mondiale.

2. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

[Les illustrations seront insérées dans le document final, comme dans les autres normes.]

- 1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU pour le codage des carcasses et découpes de viande porcine.

[Illustration]

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

[Illustration]

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

[Illustration]

- 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.

[Illustration]

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

[Illustration]
