Nations Unies ECE/CTCS/WP.7/2022/18

Conseil économique et social

Distr. générale
10 octobre 2022
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-dix-septième session
Genève, 14-16 (matin) novembre 2022
Point 9 de l'ordre du jour provisoire
Section spécialisée de la normalisation de la viande (GE.11)

Proposition concernant la manière dont les codes du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises pourraient être inclus dans la norme de la Commission économique pour l'Europe pour la viande bovine − Carcasses et découpes*

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Le présent document contient une proposition concernant la manière dont les références aux codes du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (SH) de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) peuvent être incluses dans certaines sections de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine − carcasses et découpes, comme il est également indiqué dans le document portant la cote ECE/CTCS/WP.7/2022/17.

Il est soumis au Groupe de travail pour approbation.

Il est fondé sur le document portant la cote ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4 et sur le rectificatif correspondant (ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4/Corr.1), lesquels ont été approuvés par la Section spécialisée de la normalisation de la viande (GE.11).

Le présent document est soumis conformément au paragraphe 67 du document ECE/CTCS/WP.7/2021/2, à la décision 2022-06 et à la décision 2022-15, qui figurent dans le document ECE/CTCS/2022/2, et à la section 20 du document A/77/6.

* Il a été convenu que le présent document serait publié après la date normale de publication en raison de circonstances indépendantes de la volonté du soumetteur.

Merci de recycler

Modifications proposées

Chapitre 1

Proposition d'ajout d'une section 1.5 relative à l'alignement de la norme de la Commission économique pour l'Europe (CEE) sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (SH).

1.5 Alignement de la norme de la Commission économique pour l'Europe sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (SH)

Le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, communément appelé Système harmonisé (SH), de l'Organisation mondiale des douanes (OMD), est un système de classification des produits reconnu au niveau international, qui est utilisé dans les transactions commerciales. Il sert de base à la détermination des droits d'importation, à l'élaboration des règles d'origine et à la description des produits dans les documents de transport et est utilisé à des fins statistiques. Le Système harmonisé est une nomenclature dans laquelle les marchandises échangées sont identifiées par un code à six chiffres. Les deux premiers chiffres correspondent aux grands chapitres, les deux suivants à la position, et les deux derniers à la sous-position. Les codes SH de l'OMD et les descriptions y relatives constituent un moyen de classer les produits carnés qui s'ajoute à la norme de la CEE. Toutefois, les deux peuvent être harmonisés, les codes SH de l'OMD fournissant une description plus générale et la norme CEE-ONU une description plus détaillée.

Dans le Système harmonisé, les produits à base de viande bovine sont désignés par un code à quatre chiffres, selon qu'il s'agit de viande réfrigérée ou congelée, puis par un code à six chiffres (carcasses, morceaux désossés et non désossés). Ainsi, le code de la réfrigération de la CEE peut être utilisé pour déterminer le code SH de l'OMD à quatre chiffres correspondant (voir section 3.4 Refroidissement) et le code de découpe de la CEE peut être utilisé pour déterminer le code SH de l'OMD à six chiffres qui s'applique (voir section 5.1 Index multilingue des produits). Ceux qui commercialisent des produits carnés en appliquant la norme CEE peuvent donc utiliser ce document pour déterminer le code SH de l'OMD qui convient.

De nombreux pays allongent la chaîne de code à six chiffres du SH de l'OMD pour en faire une ligne tarifaire à huit chiffres (utilisée pour déterminer les droits de douane) ou un code à dix chiffres (ou plus) à des fins de collecte de données statistiques nationales. Par conséquent, lorsque cela est nécessaire, ceux qui se rapportent à la norme pour déterminer le code SH de l'OMD qui convient doivent également évaluer la nécessité d'affiner le classement.

Les codes SH de l'OMD pour la viande bovine et leur description sont les suivants :

Code	*Description*
02	Viande et abats comestibles
0201	**Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées**
020110	− En carcasses ou demi-carcasses
020120	− Autres morceaux non désossés
020130	− Désossées
0202	**Viandes des animaux de l'espèce bovine, congelées**
020210	− En carcasses ou demi-carcasses
020220	− Autres morceaux non désossés

Code	*Description*
020230	− Désossées

Source : OMD, Section I, Chapitre 2, Viande et abats comestibles, disponible à l'adresse suivante : http://www.wcoomd.org/-/media/wco/public/fr/pdf/topics/nomenclature/instruments-and-tools/hs-nomenclature-2022/2022/0102_2022f.pdf? la=fr.

Chapitre 3

Proposition d'ajout d'une colonne reproduisant les codes SH de l'OMD dans le tableau de la section 3.4 (Refroidissement) (ajouts soulignés).

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 :

Code de la réfrigération (champ 4)	*Catégorie*	*Description (CEE)*	*Codes SH de l'OMD*
0	Non spécifiée		
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	020130, 020120, 020110
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation	020230, 020220, 020210
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -18 °C ou moins après la surgélation	020230, 020220, 020210
4-8	Codes non utilisés		S/O
9	Autres		S/O

Chapitre 4

Proposition d'ajout d'une note (texte souligné) sous le tableau de la section 4.2.

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit une poitrine sans plat de côtes réfrigérée, emballée sous vide, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant : 10164300153201040050.

Champ nº	*Description*	*Caractéristiques*	*Code*
1	Espèce	Bovine	10
2	Produit/découpe	Poitrine sans plat de côtes	1643
3	Champ non utilisé	–	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Bouvillon ou génisse	5
6	Méthodes de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	2
7b	Champ non utilisé	–	0
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifiée	0
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 3 mm	4
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifiée	0

Le code SH de l'OMD correspondant à cet exemple serait le 020120 (Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées, Autres morceaux non désossés (autres qu'en carcasses ou demi-carcasses) car il s'agit d'une viande réfrigérée (code de refroidissement 1 dans la norme CEE / position 0201 dans le SH) et non désossée (valeur de découpe 1643 dans la norme CEE / sous-position 020120 dans le SH).

Chapitre 5

Proposition d'ajout d'une colonne reproduisant les codes SH de l'OMD (ajouts soulignés) dans l'index multilingue des produits de la section 5.1, ainsi que dans les descriptions des découpes de la section 5.4 (ces dernières ne sont pas présentées ici en raison des restrictions apportées à la longueur des documents).

5.1 Index multilingue des produits

Le code des morceaux non désossés commence par le chiffre 1 et le code des morceaux non désossés commence par le chiffre 2.

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Bone-in			**Avec os**	**На кости**	**Con hueso**	带骨牛肉
Brisket	1643	020120, 020220	Poitrine sans plat de côtes	Грудино-реберный отруб на кости	Pecho	胸肉
Brisket point end (Bone-in)	1650-1653	020120, 020220		Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости)	Punta de pecho (Con hueso)	

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Brisket navel end (Bone-in)	1660-1665	020120, 020220		Задняя часть грудино-реберного отруба (на кости)		
Brisket point (sternum)	1674	020120, 020220	Gros bout de poitrine	Грудной отруб (sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673	020120, 020220	Poitrine	Реберная часть грудино-реберного отруба	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500-1503	020120, 020220	Cuisse entière	Тазобедренный отруб без верхней части	Rueda	臀腿肉
Butt – shank-off	1510	020120, 020220	Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt and rump	1502	020120, 020220	Cuisse et Rumsteck	Тазобедренный отруб	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520	020120, 020220	Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001	020110, 020210	Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck roll-long cut (Bone-in)	1622	020120, 020220		Подлопаточный отруб длинный (на кости)		
Chuck – square cut	1617	020120, 020220	Basse-côtes	Подлопаточный отруб квадратный	Aguja	方切肩肉
Full Rib Set	1599	020120, 020220		Реберный отруб полный		
Forequarter	1063	020110, 020210	Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050	020110, 020210	Quartier avant CAPA	Передняя четвертина с пашиной (Передняя четвертина — пистолетный отруб)	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
Forequarter / Hindquarter shin – shank	1680	020120, 020220	Jarret avant/ Jarret arrière	Передняя/задняя рулька-голяшка	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010	020110, 020210	Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Loin (bone-in)	1525	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб (на кости)	Bifes con hueso	
Neck	1630	020120, 020220	Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020	020110, 020210	Quartier arrière pistola	Задняя четвертина — пистолетный отруб	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597	020120, 020220		Реберный отруб	Costillas	
Ribs-prepared	1604	020120, 020220	Milieu de train de côtes	Спинной отруб (на кости)	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540	020120, 020220	Rumsteck et aloyau	Тазобедренный отруб	Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay)	臀腰部肉
Short ribs	1694	020120, 020220	Plat de côtes	Задняя верхняя часть реберного отруба	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550	020120, 020220	Faux-filet	Поясничный отруб	Bifes angostos	腰脊肉
Loin with full tenderloin	1556	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб с вырезкой		
Shoulder and foreleg	1626	020120, 020220		Лопаточный отруб с голяшкой	Delantero completo	
Side	1000	020110, 020210	Demi-carcasse	Полутуша	Media canal or Media res	半胴体
Spare ribs	1695	020120, 020220	Plat de côtes	Реберный отруб зачищенный	Costillar	仔排
Boneless			**Sans Os**	**Бескостные**	**Sin hueso**	**剔骨牛肉**
Blade (clod)	2300	020130, 020230	Macreuse à bifteck + paleron	Лопаточный отруб (бескостный)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302	020130, 020230	Boule de macreuse	Трехглавая мышца	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303	020130, 020230	Paleron	Заостная и дельтовидная мышцы	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304	020130, 020230	Dessus de palette	Подлопаточная мышца	Paleta sin tapa	肩胛内肉

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Bottom sirloin butt, ball tip	2205	020130, 020230		Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	
Brisket	2323	020130, 020230	Poitrine sans os	Грудино-реберный отруб (бескостный)	Pecho	胸肉
Brisket point end (Boneless)	2330 2333	020130, 020230		Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket navel end (Boneless)	2340 2345	020130, 020230		Задняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket deckle off	2358	020130, 020230	Morceau de poitrine sans os épluché	Грудино-реберный отруб бескостный без кромки	Pecho sin tapa	精修胸肉
Brisket navel plate	2473	020130, 020230	Flanchet/ tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉
Brisket point end deckle off	2353	020130, 020230	Gros bout de poitrine sans os épluché	Передняя часть грудино-реберного отруба бескостная без кромки	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
Butt set	2483	020130, 020230	Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор из тазобедренного отруба	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278	020130, 020230	Bosse du cou	Ромбовидная мышца	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268	020130, 020230	Morceau de basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный зачищенный	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275	020130, 020230	Basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный	Aguja	上脑
Chuck eye	2264	020130, 020230		Внутренняя часть подлопаточного отруба		
Chuck roll – long cut	2289	020130, 020230	Collier basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный длинный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310	020130, 020230	Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Cube roll (rib eye roll)	2240	020130, 020230	Noix d'entrecôte	Спинной отруб бескостный	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196	020130, 020230	Peaucler du tronc	Подкожная мышца туловища (*Cutaneus trunci*)	Matambre	皮肌
Eye of rump	2093	020130, 020230	Coeur de rumsteck	Средняя ягодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040	020130, 020230	Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210	020130, 020230	Bavette de flanchet	Прямая мышца живота	Bife de vacio	牛腩排
Shin – shank	2360	020130, 020230	Jarret avant/jarret arrière sans os	Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные)	Brazuelo / Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364	020130, 020230	Nerveux de gîte noix	Нижняя часть тазобедренного отруба	Tortuguita	蹄肉
Inside	2010	020130, 020230	Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012	020130, 020230	Dessus de tranche	Тонкая мышца	Tapa de nalga	臀肉盖
Inside – cap off	2011	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
Inside skirt	2205	020130, 020230	Fausse bavette	Поперечная мышца живота	Entraña fina	内裙肉
Internal flank plate	2203	020130, 020230	Bavette d'aloyau	Внутренняя косая мышца живота	Bife grande de vacío	内腹肉
Knuckle	2070	020130, 020230	Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная	Bola de lomo	膝圆
Loin (boneless)	2146	020130, 020230		Спинно-поясничный отруб (бескостный)		
Neck	2280	020130, 020230	Collier sans os	Шейный отруб (бескостный)	Cogote	颈肉

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Outside	2030	020130, 020230	Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050	020130, 020230	Gîte noix	Двуглавая мышца	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033	020130, 020230	Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329	020130, 020230		Грудной отруб (бескостный)		
Rump	2090	020130, 020230	Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉
Rump cap	2091	020130, 020230	Aiguillette de rumsteck	Ягодично-двуглавая мышца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229	020130, 020230		Мясо верхней части спинного отруба бескостного		
Bottom sirloin butt	2081	020130, 020230		Нижний край верхней части тазобедренного отруба		
Silverside	2020	020130, 020230	Semelle entière	Задняя часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230	020130, 020230	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Спинной отруб бескостный «спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140	020130, 020230	Faux-filet	Поясничный отруб (бескостный)	Bife angosto	外脊（西冷）
Shoulder tender	2306	020130, 020230		Большая круглая мышца		
Tenderloin	2150	020130, 020230	Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊（牛柳）
Tenderloin side strap off	2160	020130, 020230	Filet sans chaînette	Вырезка без малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060	020130, 020230	Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180	020130, 020230	Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉

Anglais	*Produit*	*Codes SH de l'OMD*	*Français*	*Russe*	*Espagnol*	*Chinois*
Thin flank	2200	020130, 020230	Bavettes	Пашина	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190	020130, 020230	Hampe	Тонкая диафрагма (наружная диафрагма)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120	020130, 020230	Rumsteck et partie d'aiguillette barone	Верхний край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131	020130, 020230	Partie d'aiguillette baronne	Мышца-напрягатель широкой фасции	Colita de cuadril	下臀腰肉
Manufacturing bulk packs		020130, 020230	Minerai de bœuf	Мясной блок	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉