



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/4
3 février 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

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

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE RÉVISION DE LA NORME CEE-ONU RELATIVE
À LA VIANDE PORCINE – CARCASSES ET DÉCOUPES***

Note du secrétariat: La délégation des États-Unis d'Amérique a élaboré une version actualisée du projet de révision de la norme CEE-ONU relative à la viande porcine. Le présent document, consacré aux chapitres 1 à 4, devrait être lu parallèlement à la description des découpes (chap. 5) figurant dans les documents 2005/5 et 2005/5/Add.1. Son texte est le résultat des débats qui ont eu lieu lors des réunions des rapporteurs en 2004 (Pologne, Lituanie).

* Le présent document a été soumis par la délégation des États-Unis d'Amérique après la date officielle.

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. Les textes seront régulièrement actualisés et 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 (voir annexe 1 pour l'adresse).
- 2) Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. 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 ainsi que sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour plus d'informations au sujet de la publication des normes, consulter le site:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC, lequel définit un identificateur d'application pour l'utilisation du code CEE-ONU.

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) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.
- 2) Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables à la commercialisation des carcasses et découpes de viande porcine. 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 de bonnes pratiques 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

- 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 à ses desiderata. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication – Historique

- 1) La première édition de la présente norme a été publiée en 1998. Cette seconde édition, qui aligne la norme sur les autres normes CEE-ONU relatives aux produits carnés, a été adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante et unième session, en 2003.
- 2) Historique de la publication – à ajouter[J2].
- 3) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire elles sont révisées et des nouvelles éditions sont publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur la page Internet de la CEE-ONU à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.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/découpes doivent être:
 - Non altérées, compte tenu de la présentation;
 - Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os visibles;
 - 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.
- 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 des 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 ainsi que les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU 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 Produits/découpes

Les découpes de viande porcine énumérées dans le présent document sont des recommandations et ne sont pas nécessairement exhaustives. 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) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour faciliter l'utilisation du présent document. Le chapitre 5 offre une description plus détaillée du système SPSC.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération, 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 en permanence aux produits les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Réfrigérée	Température interne des produits maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Congelée	Température interne des produits maintenue en permanence à -12 °C ou moins après la congélation
3	Surgelée	Température interne des produits maintenue en permanence à -18 °C ou moins 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 peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique de la 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 affirmation est fondée, et la procédure suivie doit être certifiée conforme selon le paragraphe 3.12.

◆ 3.5.2 Catégorie porcine

Code de la catégorie porcine (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 Système de production

L'acheteur peut préciser la méthode de production. En tout état de cause, la production 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	Intérieur	Méthodes de production basées sur l'élevage en intérieur
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	Non spécifié
01	Classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de farine de poisson
11	Alimentation exempte de farine de poisson et de POA
12	Alimentation exempte de farine de poisson, de POA et d'activateurs de croissance
13	Alimentation exempte de farine de poisson, de POA, d'activateurs de croissance et de produits obtenus à partir d'OGM
14	Alimentation exempte de farine de poisson et d'activateurs de croissance
15	Alimentation exempte de farine de poisson, d'activateurs de croissance et de produits obtenus à partir d'OGM
16	Alimentation exempte de farine de poisson et de produits obtenus à partir d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'activateurs de croissance
32	Alimentation exempte de POA et de produits obtenus à partir d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'activateurs de croissance et de produits obtenus à partir d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'activateurs de croissance
51	Alimentation exempte d'activateurs de croissance et de produits obtenus à partir d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Autres

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

POA	Produits d'origine animale.
OGM	Organismes génétiquement modifiés.

◆ 3.5.5 Mode d'abattage

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié comme convenu 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 comme convenu 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 préciseront 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 après abattage courants que l'acheteur et le vendeur peuvent s'accorder à prescrire. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine.

- Présentation de la carcasse;
- Réfrigération.

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

◆ 3.6.1 Définition des codes

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

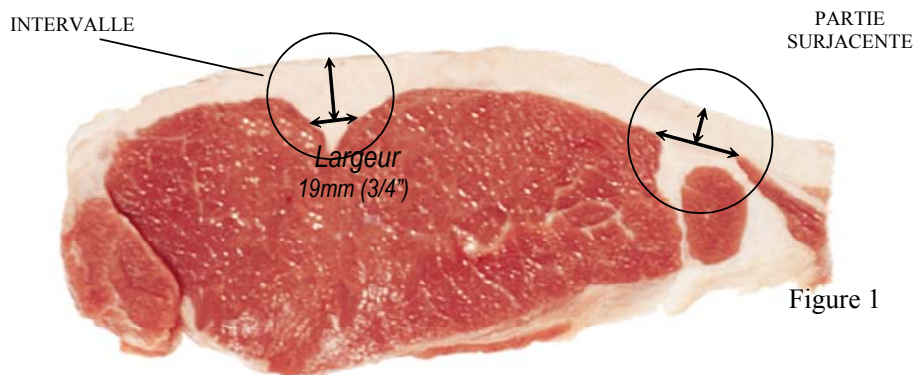
Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, 75 % de la surface maigre exposée
3	0 - < 0,5 cm d'épaisseur de gras ou comme spécifié
4	0,5 - < 1,0 cm d'épaisseur maximale de gras ou comme spécifié
5	1 - < 1,5 cm d'épaisseur maximale de gras ou comme spécifié
6	1,5 - < 2,0 cm d'épaisseur maximale de gras ou comme spécifié
7	2,0 - < 2,5 cm d'épaisseur maximale de gras ou comme spécifié
8	Plus de 2,5 cm d'épaisseur de gras ou comme spécifié
9	Autres

NOTE 1: 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).

◆ 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[J3].



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 semi-parage³ ou du parage⁴, 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

Système de classification de la qualité de la viande porcine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Officielle	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
2	Entreprise	Classification de la qualité fondée sur les systèmes de qualité des vendeurs
3	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

³ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁴ 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.

NOTE 1: Tout système doit au moins répondre au système de qualité officiel du pays exportateur.

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.

3.9 Fourchette 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	

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 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 CEE-ONU relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)*.

◆ 3.10.2 Définition des codes

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	Autre

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, la présente norme exige que les produits emballés ou non emballés soient au moins accompagnés des mentions suivantes (apposées sur le produit, inscrites sur l'étiquette du produit ou fournies dans les documents d'accompagnement):

- Marque sanitaire;
- Dénomination du produit;
- Date d'emballage (uniquement pour les produits emballés);
- Conditions d'entreposage (viande réfrigérée, congelée ou surgelée);
- Emballeur, transformateur ou détaillant;
- Poids net.

◆ 3.11.2 Informations supplémentaires

Des informations supplémentaires peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays national ou importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Ces indications peuvent porter sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Le ou les 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, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthode de production et système d'alimentation;
- Systèmes d'abattage et de post-abattage;
- Autres traitements;
- Caractéristiques du cheptel;
- Date de traitement;
- Date limite de consommation;
- Qualité/classement;
- pH, couleur du maigre et du gras;
- Quantité (nombre de morceaux).

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la 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:

Degré de qualité/classement du produit (qualité): 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;

Norme 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 norme 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, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées;

Classement et 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 la conformité (champ 14)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit (qualité)
2	Norme commerciale
3	Identification du porc/du lot
4	Degré de qualité et norme commerciale
5	Degré de qualité et identification du porc/du lot
6	Norme commerciale et identification du porc/du lot
7	Degré de qualité, norme commerciale et identification du porc/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

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

4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 2 inutilisés), correspond à une combinaison des codes définis au chapitre 3.

L'annexe II présente le système EAN/UCC, lequel définit un identificateur d'application pour l'utilisation du code CEE-ONU.

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00 - 99
2	Produit/découpe	3.3 / 5	0000 - 9999
3	Champ non utilisé	3.3 / 5	00 - 99
4	Réfrigération	3.4	0 - 9
5	Catégorie	3.5.2	0 - 9
6	Méthode 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 de la couche de gras	3.6.1	0 - 9
11	Qualité	3.7	0 - 9

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
12	Fourchette de poids	3.9	0 - 9
13	Emballage	3.10.2	0 - 9
14	Contrôle de la 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 couche de gras de 0,5 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un cochon élevé dans un système 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-ONU pour la viande porcine suivant: **304013111011132150**.

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