



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1
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***

Chapitre 5 (deuxième partie)

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 comprend la deuxième partie du chapitre 5 et devrait être lu parallèlement à la première partie du document TRADE/WP.7/GE.11/2005/5 et aux chapitres 1 à 4 du document TRADE/WP.7/GE.11/2005/4. Son texte est le résultat des débats qui ont eu lieu lors des réunions des rapporteurs en 2004 (Pologne et Lituanie).

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

SANS OS



CUISSE COUPE LONGUE (DÉSOSSÉE)

La *cuisse coupe longue (désossée)* est séparée de la *demi-carcasse* par une coupe droite plus ou moins perpendiculairement à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire, juste avant l'os iliaque (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.



FILET MIGNON

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.



NOIX

La *noix* est préparée à partir de la partie intérieure d'un *jambon désossé* par enlèvement le long des limites naturelles séparant la *noix pâtissière*. Elle correspond au muscle *semimembranosus* et aux muscles connexes. Le muscle du plat de la cuisse (*gracilis*) est laissé en place.

À préciser:

- Muscle du plat de la cuisse (*gracilis*) enlevé.



SOUS-NOIX*

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 aussi être enlevée.

* Également distribué sous la désignation commerciale de **SOUS-NOIX PARÉE** ou de **NOIX À ESCALOPES**.



QUASI

Le *quasi* est préparé à partir d'une *cuisse coupe longue* par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en évitant le groupe des muscles quadriceps. Tous les os et cartilages sont enlevés, tout comme la pointe de filet. Toute autre spécification doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

À préciser:

- Couenne enlevée.
- Muscles du flanc et leur gras enlevé.



NOIX PÂTISSIÈRE

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.
-

Photographie à ajouter

3 – JAMBON RACCOURCI (noix, sous-noix et noix pâtissière)

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

4 – JAMBON (noix, sous-noix, quasi et noix pâtissière)

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

5 – JAMBON (noix, sous-noix, quasi, aiguillette baronne)

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

JAMBON (noix pâtissière, sous-noix attachée)

Description succincte à ajouter



PALETTE – TRICEPS BRACHII

La palette *triceps brachii* correspond aux muscles *triceps brachii* levés le long des limites naturelles depuis la *moitié inférieure de l'épaule* et doit être pratiquement dépourvue de gras. Les tendons doivent être parés rouges en laissant du maigre.



ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE (DÉSOSSÉE)*

L'épaule – moitié supérieure (désossée) est préparée à partir d'une épaule – moitié supérieure (non désossée) par enlèvement des côtes, des vertèbres thoraciques et cervicales et de l'épaule. Le collier est la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'épaule. Les os, les cartilages, la peau et le gras sont enlevés dans leur intégralité.

À préciser:

- Préciser la longueur du morceau.

* Également distribué sous la désignation commerciale d'**ÉCHINE** ou de **COLLIER**.



ÉCHINE – Parage spécial

L'échine – Parage spécial est préparée à partir du cou (non désossé) par enlèvement des côtes, des vertèbres thoraciques et cervicales et de l'épaule. Le collier correspond à la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'épaule. Tous les os et les cartilages sont enlevés. La peau 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:

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

* Également distribué sous la désignation commerciale de **COLLIER – Parage spécial**.



MILIEU

Le milieu est obtenu à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du jambon au niveau des vertèbres lombaires indiquées et de l'épaule au niveau de la côte et des vertèbres thoraciques indiquées. Le diaphragme et le filet sont enlevés. Tous les os et cartilages sont enlevés.

13 côtes
12 côtes
11 côtes
10 côtes

À préciser:

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



Désossée, avec cartilages



Désossée et parée, sans cartilages



POITRINE

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

13 côtes
12 côtes
11 côtes
10 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.

LONGE

La *longe* est préparée à partir du *milieu* par enlèvement de la *poitrine* 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). Les cartilages costaux et les vertèbres sont enlevés dans leur intégralité. La peau et l'os de la palette (*scapulum*) doivent être enlevés.

13 côtes
12 côtes
11 côtes
10 côtes

À préciser:

- Peau laissée en place.
 - Ligne de découpe ventrale (longueur du morceau).
-



GORGE

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:

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



FILET

Le *filet* est préparé à partir d'une *longe* et comprend la partie de l'œil du muscle (noix) (*M. longissimus dorsi*) située entre les lignes de découpe correspondant à la séparation *longe/cuisse* et à la côte indiquée; elle est délicatement levée le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Dégraissage complet.
 - Aponévrose enlevée.
 - *Multifidus dorsis* laissé en place.
-



NOIX DE LONGE

La *noix de longe* est préparée à partir d'une *longe* et correspond au muscle de la noix (*M. 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 dorsis* laissé en place.
-



PARURES

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 chimique en maigre.
-

VALEUR AJOUTÉE DES DÉCOUPES DE MUSCLES ENTIERS – MYOLOGIE DU PORC

Photographie à ajouter

Serratus ventralis

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

Subscapularis

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

Infraspinatus

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

Semitendinosus

Description succincte à ajouter

Photographie à ajouter

Transversus abdominis

Description succincte à ajouter

MORCEAUX DIVERS



BARDIÈRE

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.

GRAS D'ÉPAULE

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

GRAS DE DÉCOUPE

Le *gras de découpe* est préparé à partir de la *longe*, de la *poitrine* ou du *jambon* et correspond au tissu adipeux sous-cutané.



ANNEXE 1

ADRESSES (à ajouter)

ANNEXE II

SYSTÈME DE CODIFICATION UNSPSC

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 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 Bureau des services d'achat interorganisations du Programme des Nations Unies pour le développement pour satisfaire les besoins de l'ONU en matière d'achats et d'un système plus souple conçu par Dun & Bradstreet (SPSC). Dans ce nouveau système, chaque produit ou service est assorti d'un code d'identification numérique, comprenant de 2 à 8 chiffres. Le système international 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 considérables 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 rapidement.

Le PNUD a conservé ses droits de propriété intellectuelle sur le système UNSPSC, qui sera géré par un système EAN-UCC. Ce système de codes est en accès libre sur l'Internet, et peut être utilisé pour tous les secteurs d'activités. Pour plus de renseignements, consulter le site Web www.unspsc.org ou l'article supplémentaire disponible sur le site du PNUD <http://www.undp.org/dpa/pressrelease/releases/P990223E.html>.

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 qui coûtent cher. 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.
