

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE

NORME CEE-ONU

VIANDE OVINE
CARCASSES ET DÉCOUPES

ÉDITION 2006

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles



Nations Unies
New York et Genève, 2006

Les opinions exprimées et les appellations employées dans la présente publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement les vues du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies et n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Tous les textes de la présente publication peuvent être cités ou reproduits sans autorisation, à condition toutefois d'en indiquer la source et de transmettre un exemplaire de la publication contenant la citation ou la reproduction.

Unité des normes agricoles
Division du développement du commerce et du bois
Commission Économique Pour L'Europe
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
Tél: +41 22 917 2450
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org

Pour commander des publications contactez:

Publications des Nations Unies
Service des ventes
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
E-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/308

PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES

Sales No. F.03.II.E.59
ISBN 92-1-216471-4
ISSN 1810-1925

PRÉFACE

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. A cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de :

- Faciliter le commerce international équitable et de remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE-ONU a entamé ses travaux de développement des normes pour les denrées périssables en 1949. A l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité en matière de commerce ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles : fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, consommation et semence), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les Normes de la CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE-ONU est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (les Etats membres ou non-membres de la CEE-ONU, des organisations internationales, gouvernementales et non-gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes de la CEE-ONU est tel que dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de Coopération et de Développement Economique (OCDE).

Les normes de la CEE-ONU pour la Viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet : un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur et la qualité du produit final dépend, en grande partie, de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon concise et cohérente, qui a recours aux termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes de façon à rendre leur application plus aisée.

Les normes mettent également au point un code de produits permettant de combiner toute information pertinente dans une séquence de 20 chiffres. Dans le cadre du développement du code, la CEE-ONU a coopéré étroitement avec EAN International, une organisation à but non lucratif du secteur privé qui soutient des systèmes de chaîne de distribution utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment, le code barre).

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission d'information et de suivi du produit à travers la chaîne d'approvisionnement.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la Norme CEE-ONU relative à la Viande Ovine - Carcasses et découpes - apportera une contribution significative à la facilitation du commerce international équitable.

Brigita Schmögnerová
Secrétaire exécutive

Commission économique pour l'Europe des Nations Unies

REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la Norme CEE-ONU relative à la Viande Ovine - Carcasses et Découpes : l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Bolivie, le Brésil, le Canada, la Chine, «EAN International», la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, la Lituanie, les Pays-Pas, la Nouvelle Zélande, le Paraguay, la Pologne, la Fédération de Russie, la Slovaquie, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, et l'Uruguay. Elle souhaite tout particulièrement remercier l'Australie (AUS-MEAT) et la Nouvelle-Zélande (AFFCO) pour leur contribution à la publication de cette norme et de nous avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.



TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	iii
REMERCIEMENTS	iv
1. INTRODUCTION	1
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	1
1.2 Portée	2
1.3 Application	2
1.4 Adoption et publication - historique	2
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	3
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	3
3.1 Prescriptions supplémentaires	3
3.2 Espèces	3
3.3 Produit/découpe	3
3.4 Réfrigération	4
3.5 Historique des étapes de production	4
3.5.1 Traçabilité	4
3.5.2 Catégorie ovine	4
3.5.3 Système de production	5
3.5.4 Système d'alimentation	5
3.5.5 Mode d'abattage	6
3.5.6 Traitement après abattage	6
3.6 Limitations et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes	7
3.6.1 Définition des codes	7
3.6.2 Parage	7
3.7 Systèmes de classification de la qualité de la viande ovine	8
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH	8
3.9 Fourchette du poids des carcasses et découpes	8

3.10 Emballage, entreposage et transport	9
3.10.1 Description et dispositions	9
3.10.2 Définition des codes	9
3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente	10
3.11.1 Informations obligatoires	10
3.11.2 Autres affirmations.....	10
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relative au contrôle de la conformité	11
4. CODE CEE-ONU POUR DES PRESCRIPTIONS POUR LA VIANDE OVINE SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	11
4.1 Définition du code	11
4.2 Exemple	12
5. CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE	13
5.1 Liste multilingue des produits	13
5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de viande ovine	15
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande ovine	16
5.4 Découpes de viande ovine	18
5.5 Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation	42
5.6 Découpes principales de viande ovine : référence standard pour les muscles ...	43
ANNEXE I: ADRESSES	44
ANNEXE II: SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC	45

NORME CEE ONU

VIANDE OVINE

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. 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 (se référer à l'annexe I pour les coordonnées) :
- 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 contient des espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et leur code à utiliser pour la codification CEE ONU de la viande (voir chapitre 4).

Pour plus d'information sur des détails de publication voir s'il vous plaît :

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

L'annexe II contient une description du système EAN/UCC qui comprend un code d'identification de la demande pour l'utilisation du code CEE-ONU.

Espèces	Code à utiliser selon le code CEE ONU (champ 1)
Bovine (Bœuf)	10
Bovine (Veau)	11
Porcine	30
Ovine	40
Caprine	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 ovine 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) Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de viande ovine sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles 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'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 prescriptions qui y figurent, 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 demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des 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) Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa cinquante huitième session en octobre 2002 (Référence: TRADE/WP.7/2002/9).
- 2) Dans cette première édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/12), des modifications de forme ont été apportées au texte initialement adopté. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande ovine» et «Descriptions des carcasses et des découpes», ce qui la rend conforme aux autres normes. Aux fins d'alignement, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie ovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.
- 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. Des changements urgents 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 :

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.);
- 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 un produit;
- Exemptes de brûlures de congélation .
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières)³

¹ When specified by the purchaser, meat items will be subject to metal particle detection.

² Freezer-burn is localized or widespread areas of irreversible surface dehydration indicated, in part or all, by changes from original colour (usually paler), and / or tactile properties (dry, spongy).

³ Removal of other high risk material can be specified under 3.5.6 Post slaughter system.

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 leur codage CEE-ONU (voir chapitre 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas précisées dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui prévoient d'autres exigences sur la description du produit ou de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèces

Le code pour la viande ovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 40.

3.3 Produits/Découpes

Les codes des découpes de quatre chiffres pour le champ 2 sont définis au chapitre 5.

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 maintenues en permanence à une température comprise entre - 1,5 °C et + 7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	Température interne des produits maintenues en permanence à une température maximale de - 12 °C après la congélation.
3	Surgelée	Température interne des produits maintenues 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 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 ovins, des carcasses, des cartons et des découpes 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 ovine

Code de la catégorie ovine (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Jeune agneau	Jeune agneau de moins de 6 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
2	Agneau	Agneau de moins de 12 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
3	Antenais	Jeune ovin mâle ou femelle ayant une, mais pas plus de deux incisives de seconde dentition.
4	Mouton	Ovin femelle ou ovin mâle châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
5	Brebis	Ovin femelle ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
6	Bélier châtré	Ovin mâle châtré ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
7	Bélier	Ovin mâle adulte non châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
8	Code non utilisé	
9	Autres	

■ 3.5.3 Système de production

L'acheteur peut spécifier un système de production. En tout cas la production doit être en conformité avec la réglementation du pays importateur. Si une telle réglementation n'existe pas la réglementation du pays exportateur doit être utilisée.

Code du système de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Intensif	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide.
2	Extensif	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel, pendant la plus grande 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 la description de tout autre système de production convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

■ 3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout cas l'alimentation doit être en conformité avec la réglementation du pays importateur. Si une telle réglementation n'existe pas la réglementation du pays exportateur doit être utilisée.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Nourri à base de céréales	Les céréales sont le composant principal de la nourriture.
2	Nourri au fourrage	Le fourrage est le composant principal de la nourriture. Il y a un supplément de céréales.
3	Nourri exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul composant de la nourriture.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système d'alimentation convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

■ 3.5.5 Mode d'abattage

Code du traitement après abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifié	
1	Classique	Étourdissement électrique avant saignée
2	Casher	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées.
3	Halal	Procédures appropriées d'abattage rituel utilisées
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage doit être convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

■ 3.5.6 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non précisé	
1	Spécifié	Traitement après abattage spécifié comme convenu par l'acheteur et le vendeur.
2 - 9	Codes non utilisés	

NOTE 1 : Enlèvement des parties à haut risque : Lorsqu'il sera prévu, chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière, des tissus nerveux ou lymphatiques ou d'autres parties. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, elle 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 de la codification spécifique à la viande ovine.

- Présentation de la carcasse
- Stimulation électrique
- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération
- Maturation.

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

■ 3.6.1 Définition of 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, dénudée
3	Épaisseur maximale de la graisse 0-3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale de la graisse 3-6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale de la graisse 6-9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale de la graisse 9-12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale de la graisse 12-15 mm ou comme spécifié
8	15 mm et plus ou comme spécifié
9	Autres

■ 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.

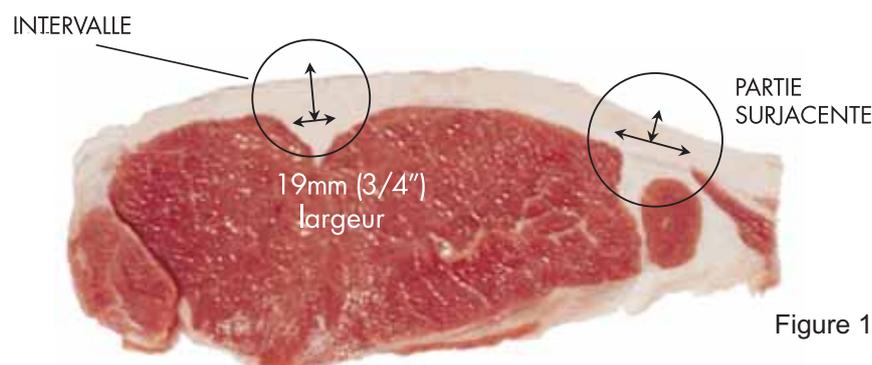


Figure 1

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, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm/3/4" est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des 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 parage ou du parage, 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.

⁴ Peeled/Denuded - The term "Peeled" implies surface fat and muscle separation through natural seams so that the resulting cut's seamed surface ("silver" or "blue tissue") is exposed with remaining "flake" fat not to exceed 1.0 inch (2.5cm) in the longest dimension and/or 0.125 inch (3mm) in depth at any point. The term "denuded" implies all surface fat is removed so that the resulting cuts seamed surface ("silver" or "blue tissue") is exposed with remaining "flake" fat not to exceed 1.0 inch (2.5cm) in any dimension and/or 0.125 inch (3mm) in depth at any point.

⁵ Peeled/Denuded, Surface Membrane Removed - When the surface membrane ("silver" or "blue tissue") is required to be removed (skinned), the resulting cut surface shall expose at least 90 percent lean with remaining "flake" fat not to exceed 0.125 inch (3mm) in depth.

3.7 Systèmes de qualité de la viande ovine

Code de la qualité de la viande ovine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur des normes officielles du pays exportateur.
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur des normes du vendeur
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur de normes utilisées dans l'industrie
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre système de classification de qualité doit être convenu par un accord entre acheteur et vendeur

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

Normalement la viande maigre et le gras présentent selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur et le pH, s'ils doivent être indiqués, doivent être convenues entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

3.9 Fourchette de poids des carcasses/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, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

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 moyens utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée dans une atmosphère protectrice, 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 - 8	Codes non utilisés
9	Autres

3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente

■ 3.11.1 Informations obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits («X»), pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour les morceaux de viande emballés ou conditionnés.

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée		X
Conditions d'entreposage		X
Emballeur ou détaillant		X ⁶
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁶
Poids net		X ⁶

⁶ This information can also be provided in accompanying documentation.

■ 3.11.2 Autres Affirmations

D'autres affirmations peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, conformément aux prescriptions de la législation du pays importateur ou à la demande de l'acheteur ou choisi par le transformateur. Dans ce cas, ces affirmations doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent porter sur les points suivants :

- Pays de naissance
- Le ou les pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Le ou les pays de transformation/découpe
- Le ou les pays de conditionnement
- Pays d'origine : Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays.
- Systèmes de production et de traitement;
- Caractéristiques du cheptel, système de production et d'alimentation
- Mode d'abattage
- Date de traitement/emballage
- Qualité/classement
- pH, couleur du maigre et du gras;

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.

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

Classement et identification de l'ovin ou du lot (identification ovine/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	Désignation commerciale
3	Identification de l'ovin/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification de l'ovin/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification de l'ovin/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. Code CEE-ONU pour des prescriptions pour la viande ovine spécifiées par l'acheteur

4.1 Définition du code

Le code CEE-ONU pour des prescriptions pour la viande ovine spécifiées par l'acheteur comprend 14 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés) et résulte d'une combinaison des codes définis au chapitre 3.

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	40
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	Système de production	3.5.3	0 - 9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0 - 9
7b	Champ non utilisé	-	0 - 9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0 - 9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0 - 9
10	Gras externe	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 la conformité	3.12	0 - 9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après 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 un système de production biologique et abattu selon le mode classique.

Cette pièce est caractérisée par le code à 20 chiffres suivant: **40493200123200040152**

No	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce	Ovine	40
2	Produit/découpe	Carré ouvert	4932
3	Champ non utilisé	-	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Agneau	2
6	Système de production	Biologique	3
7a	Système d'alimentation	Nourrie au fourrage	2
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	-	0
10	Gras externe	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm	4
11	Qualité	-	0
12	Fourchette de poids	Spécifié	1
13	Emballage	Emballage sous vide	5
14	Contrôle de la conformité	-	0

5. CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE

5.1 Liste multilingue des produits

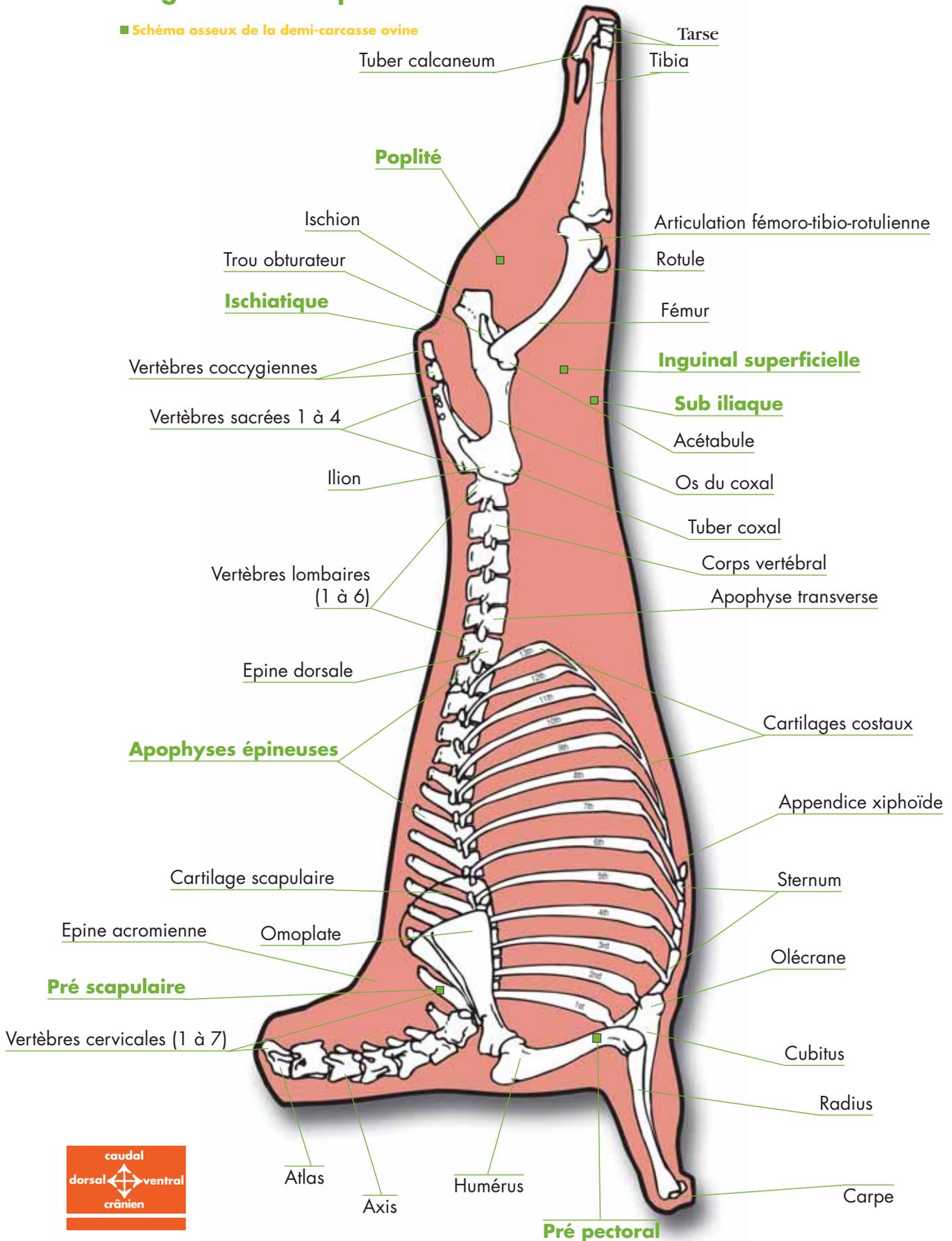
Les codes des découpes avec os commencent par le chiffre 4 et par 5 pour les découpes sans os.

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol
Avec Os			Bone-IN	Кости	Con hueso
Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir)	5036		Assorted Cuts (Block Ready)	Набор отрубов (для приготовления мясных блоков)	Juego de cortes
Baron	4901 - 4907		Leg Pair and Loin Saddle	Задняя часть с почечной частью седла	Pierna doble con silla
Bas de carré épais	4990 - 4992		Square Cut Shoulder	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado
Basse côte avec partie de collier	4773 - 4775		Knuckle Shoulder	Лопаточно-плечевая часть с рулькой	Paleta dorsal
Carcasse d'agneau avec pattes repliées	4505		Telescoped Carcase (Lamb)	Сложенная туша (ягненка)	Canal telescópica
Carcasse: agneau	4500		Carcase: Lamb	Туша: Ягненка	Canal: Cordero
Carcasse: antenais	4620		Carcase: Hogget	Туша: Баранчика или ярки	Canal: Borrego
Carcasse: bélier	4621		Carcase: Ram	Туша: Барана	Canal: Carnero
Carcasse: mouton	4600		Carcase: Mutton	Туша: Ярочки или валушка	Canal: Adulto
Carré « sans dessus de côte	4746 - 4749		Rack - Cap Off	Передок туши без хребтового края	Costillar-rack sin tapa
Carré « sans dessus de côte (manches dégagés)	4758 - 4765		Rack - Cap Off (Frenched)	Передок туши без хребтового края (зачищенный)	Costillar a la francesa sin tapa
Carré couvert double	4926 - 4929		Rack Saddle	Передняя часть седла	Campana
Carré couvert	4930 - 4933		Rack	Передок туши	Costillar-rack
Carré de côtes découvert double	4726 - 4727		Shoulder Rack Pair	Неразделенная лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta doble
Carré de côtes couvert - avec dessus de côte (manches dégagés)	4750 - 4757		Rack - Cap On (Frenched)	Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	Costillar a la francesa con tapa
Carré de côtes couvert « carré de côtes filet avec selle	4839 - 4842		Loin - Chump On	Спинальная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo-con cuadril
Carré de côtes découvert	4730 - 4733		Shoulder Rack	Лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta
Carré de côtes découvert (manches dégagés)	4736 - 4739		Shoulder Rack (Frenched)	Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	Rack de paleta a la francesa
Carré filet + carré couvert	4859 - 4862		Loin	Спинальная часть	Espinazo
Carré filet	4878 - 4881		Short Loin	Почечная часть	Espinazo corto
Coffre avec selle	4721		Trunk - Chump On	Туша без задней части с толстым краем поясничной части	Maleta con cuadril
Coffre	4720		Trunk	Туша без задней части	Maleta
Collier	5020		Neck	Шея	Cogote
Côte filet avec selle	4873 - 4876		Short Loin - Chump On	Почечная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo corto-con cuadril
Côtes filet double	4882 - 4885		Short Loin Pair (Alternative : Loin Saddle)	Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	Espinazo corto doble
Culotte	4816		Leg Pair	Задняя часть	Pierna doble (par)
Demi carcasse: agneau	4510		Side: Lamb	Полутуша: Ягненка	Media canal: Cordero
Demi carcasse: antenais	4610		Side: Hogget	Полутуша: Баранчика или ярки	Media canal: Borrego
Demi carcasse: bélier	4631		Side: Ram	Полутуша: Барана	Media canal: Carnero
Demi carcasse: mouton	4630		Side: Mutton	Полутуша: Ярочки или валушка	Media canal: Adulto
Demi rosbif court	4786 - 4789		Hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero
Demi rosbif	4897 - 4900 4910 - 4912		Saddle	Седло и без крестцовой	Espinazo doble
Épaule (coupe Banjo)	4995		Outside Shoulder (Banjo Cut)	Наружная часть лопатки (отруб «банджо»)	Paleta (corte Banjo)
Épaule	4980		Outside Shoulder (Oyster Cut)	Наружная часть лопатки («устричный» отруб)	Paleta
Gigot côté jarret	4823		Leg - Shank End	Бедровая часть окорока с голяшкой	Pierna corta (porción ventral)
Gigot côté selle	4822		Leg - Fillet End	Окорок - филейная часть	Pierna-porción dorsal
Gigot entier	4800		Leg - Chump On	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril
Gigot entier « os du coxal retiré	4801		Leg - Chump On - Shank On - Aitch Bone Removed	Окорок с толстым краем поясничной части и голяшко кости	Pierna con cuadril-con garrón-sin hueso coxal
Gigot raccourci « avec jarret » os du coxal retiré	4805		Aitch Bone Removed	Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части икрестцовой кости	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal

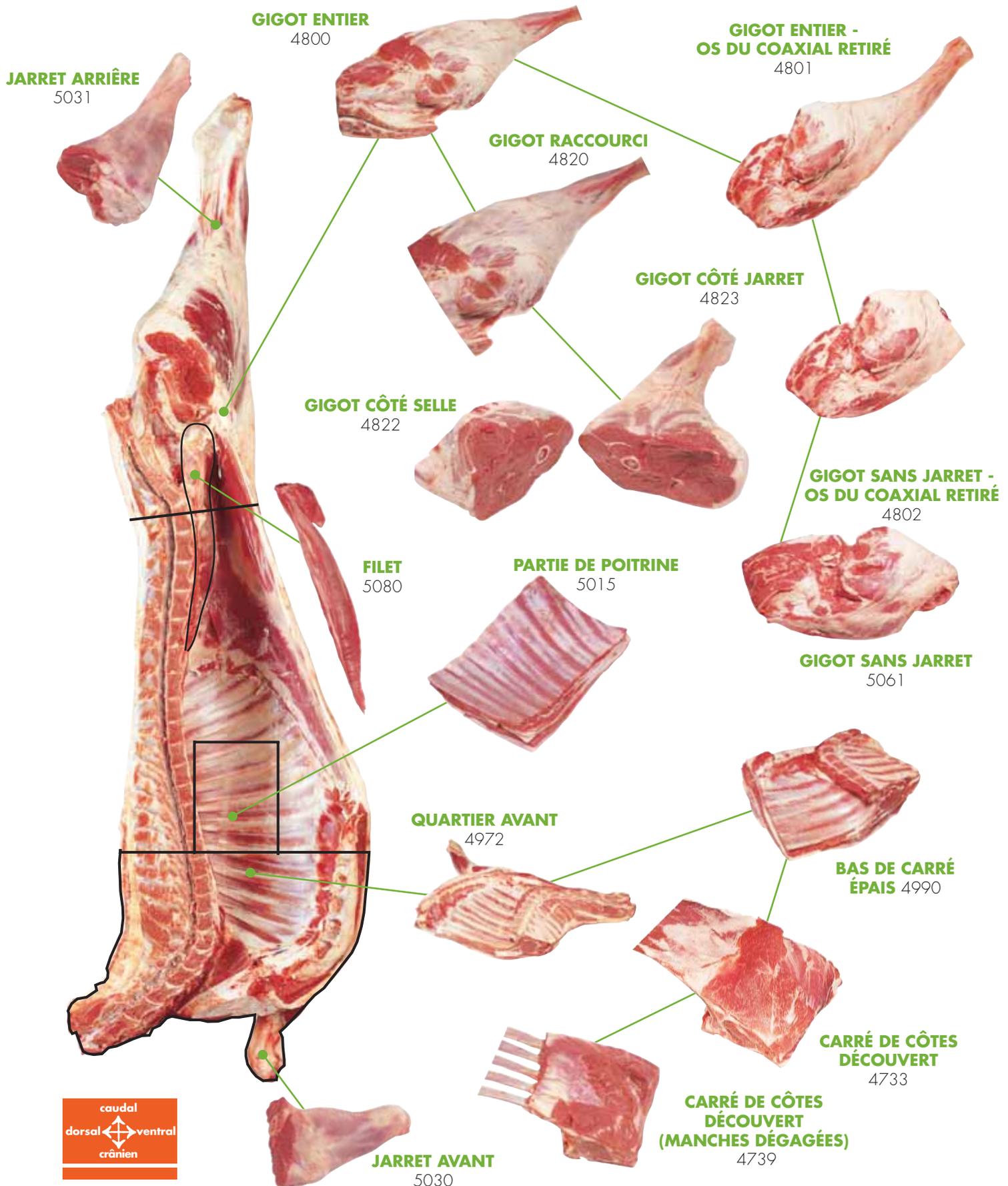
Avec Os	Produit		Bone-IN	Кости	Con hueso
Gigot raccourci « avec jarret » os du coxal retiré	4805		Aitch Bone Removed	Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части крестцовой кости	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal
Gigot raccourci sans jarret	4806		Leg-Chump Off - Shank Off - Bone Removed	Окорок без толстого края	Pierna sin cuadril-sin garrón-sin Aitch
Gigot raccourci sans jarret	4830		Leg - Chump Off- Shank Off Leg - Chump Off - Shank On -	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón
Gigot raccourci	4820		Leg - Chump Off	Окорок без толстого края поясничной части	Pierna-sin cuadril
Gigot sans jarret « os du coxal retiré	4802		Leg - Chump On - Shank Off - Aitch Bone Removed	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	Pierna-con cuadril-sin garrón-sin hueso coxal
Gigot sans jarret	4810		Leg - Chump On - Shank Off	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna-con cuadril-sin garrón
Gigot semi-désossé roulé (facile à découper)	4821		Leg Shank Bone (Easy Carve Leg)	Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок) поясничной части, голяшки и	Pierna semidesosada-con hueso del garrón
Jarret arrière	5031		Hindshank	Голяшка	Garrón
Jarret avant	5030		Foreshank	Рулька	Brazuelo
Papillon	4976		Outside Shoulder Pair	Наружная часть неразделенных лопаток	Paletas con brazuelos (par)
Partie d'épaule + partie de poitrine	4776 - 4778		Blade Shoulder	Лопатка	Paleta ventral con asado desosado
Partie de poitrine	5011		Flap	Пашинка	Falda
Partie de poitrine	5015 - 5018		Spare Ribs	Ребра с тонким слоем мяса	Centro de asado
Poitrine	5010		Breast & Flap	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda
Quartier avant (partiellement désossé)	4770 - 4772		Forequarter (Partially boned)	Передняя четвертина (частично обваленная)	Cuarto delantero (parcialmente desosado)
Quartier avant double (demi avant)	4959 - 4962		Forequarter Pair	Неразделенные передние четвертины	Delantero completo (par)
Quartier avant	4969 - 4972		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero
Rosbif long	4940 - 4946		Leg Pair and Saddle	Задняя часть с седлом	Pierna doble con silla y campana
Selle	4790		Chump (Alternative : Sirloin)	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант : оковалок)	Cuadril
Sans Os			Boneless	Без Костей	Sin hueso
Bas de carré épais	5050 - 5052		Square Cut Shoulder	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado
Découpes de gigot	5065		Leg Cuts	Отрубы окорока	Cortes de la pierna
Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation			Boneless Manufacturing Bulk Packs	Обваленные Мясные Блоки	Carne sin hueso en bloque
Épaule	5055		Outside Shoulder (Oyster Cut)	Наружная часть лопатки (устричный отруб)	Paleta
Filet sans tête	5082		Tenderloin - Butt Off	Вырезка без верхнего края	Lomo sin cabeza
Filet	5080		Tenderloin	Вырезка	Lomo
Gigot entier	5060		Leg - Chump On	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril
Gigot raccourci « sans jarret	5070		Leg - Chump Off - Shank Off	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón
Gigot sans jarret	5061		Leg - Chump On - Shank Off	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna con cuadril-sin garrón
Muscle long dorsal	5101		Backstrap or Backstrip	Краевая покромка или спинная полоска	Bife completo
Muscle long dorsal	5109		Backstrap or Backstrip	Краевая покромка или спинная полоска	Bife completo
Noix de carré « filet	5150		Eye of Short Loin	Филейная покромка	Ojo de espinazo corto
Noix de carré couvert	5153		Eye of Rack	Вырезка из передка туши	Ojo de costillar
Noix de collier découvert + noix de collier	5152		Eye of Forequarter (Neck Fillet)	Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	Centro de cogote y aguja
Partie de poitrine	5173		Flap	Пашинка	Falda
Parties de Découpes			Portion Cuts	Порционные Куски	Porción de cortes
Poitrine	5172		Breast and Flap	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda
Quartier avant	5045 - 5047		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero
Selle	5130		Chump (Alternative : Sirloin)	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант : оковалок)	Cuadril
Semelle entière	5071		Silverside	Наружная часть бедра	Nalga de afuera con tortugueta
Semelle	5075		Outside	Верх наружной части бедра	Nalga de afuera
Tende de tranche « sans dessus de tranche	5077		Inside - Cap Off	Внутренняя часть бедра без горбушки	Nalga de adentro sin tapa
Tende de tranche	5073		Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro
Tête de filet	5081		Butt Tenderloin	Верхний край вырезки	Cabeza de lomo
Tranche grasse (variante: pointe de gigot)	5072		Knuckle (Alternative : Leg Tip)	Затылок оковалка (альтернативный вариант : край оковалка)	Bola de lomo
Tranche grasse + aiguillette baronne	5076		Thick flank	Оковалок	Bola de lomo con colita

5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de viande ovine

■ Schéma osseux de la demi-carcasse ovine



5.3 Tableau des principales coupes standard de viande ovine



DÉCOUPE DE GIGOT

5065

SEMELLE ENTIÈRE

5071

SELLE DÉSOSSÉE

5130

TRANCHE GRASSE

5076

TENDE DE TRANCHE

5073

NOIX DE CARRÉ FILET

5150

CARRÉ FILET DOUBLE

4883

CARRÉ FILET

4880

**CARRÉ COUVERT
(CÔTELETTES)**

4762

**CARRÉ DE CÔTES
COUVERT -
AVEC DESSUS DE CÔTE**

4754

**CARRÉ COUVERT
DOUBLE**

4928

CARRÉ COUVERT

4932

ÉPAULE (COUPE BANJO)

4995

ÉPAULE

4980

COLLIER

5020



5.4 Découpes de viande ovine

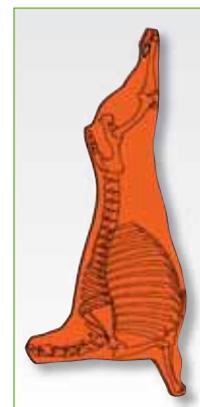


CARCASSE 4500

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusqu'à et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles, ou les testicules, pénis et glandes mammaires ou le gras testiculaire sont enlevés.

À préciser:

- Nombre de morceaux requis;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Fourchette de poids;
- Confirmation de la catégorie;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée;
- Tête laissée en place;
- Partie inférieure du jarret avant (métacarpe) laissée en place.



CODES PRODUIT

Lamb	4500
Mutton	4600
Hogget	4620
Ram	4621

Option: MORCEAUX DE CARCASSE: Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les découpes principales doivent être laissées en place, à l'exception du filet, éventuellement.

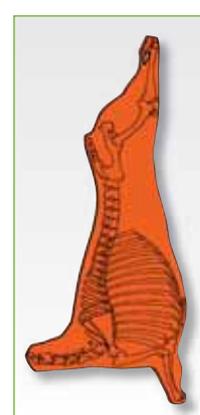


DEMI-CARCASSE 4510

Préparée à partir d'une carcasse entière (4500). La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale faite par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires, thoraciques et cervicales.

À préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognon laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée.



CODES PRODUIT

Lamb	4510
Mutton	4630
Hogget	4610
Ram	4631

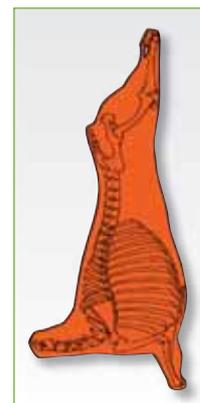


CARCASSE AVEC PATTES REPLIÉES 4505

Préparée à partir d'une carcasse entière (4500). Pour replier les pattes dans la cage thoracique, une incision est pratiquée horizontalement en travers de la partie dorsale de la carcasse à la jonction de la sixième vertèbre lombaire et de la première vertèbre sacrée en cassant la colonne vertébrale de façon à pouvoir faire entrer les pattes à l'intérieur de la carcasse.

À préciser:

- Tarse laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Collier laissé en place ou enlevé;
- Jarret avant laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Queue laissée en place ou enlevée;
- Fourchette de poids;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée.



CODE PRODUIT

Lamb 4505



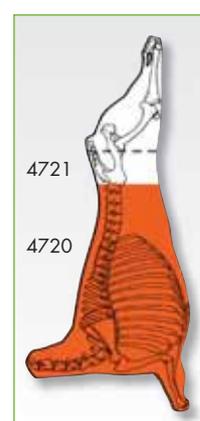
COFFRE 4720

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite traversant la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilion jusqu'à la partie centrale du flanchet.

À préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

Option: COFFRE AVEC SELLE (4721): Le coffre avec selle est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à l'extrémité de la symphyse pubienne à travers l'articulation coxo-fémorale.



CODES PRODUIT

4720
4721

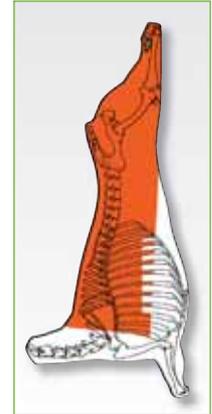


ROSBIF LONG 4946

Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse en enlevant les parties suivantes: la poitrine et le flanchet sont enlevés au moyen d'une coupe en ligne droite courant en parallèle de chaque côté, mesurée à partir du bord dorsal, en commençant à la jonction de la première côte (sternum), puis en passant au niveau du diaphragme à la onzième côte et en poursuivant à travers le flanc jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel. Le collier est enlevé par une coupe droite parallèle à l'extrémité de la première côte et traversant la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. Les extrémités des côtes sont dénudées à une distance à préciser à partir du bord ventral.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Épaule laissée en place ou enlevée;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes requis;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes et longueur de manche à dénuder;
- Niveau de parage du gras superficiel.



ITEM NO.

4940 (8-rib)
4941 (7-rib)
4942 (9-rib)
4943 (10-rib)
4944 (11-rib)
4945 (12-rib)
4946 (13-rib)

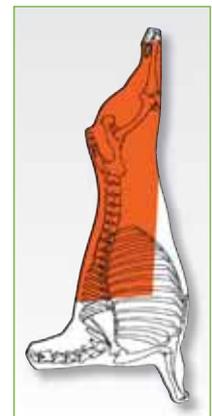


DEMI-ROSBIF COURT 4789

Le demi-rosbif court est préparé à partir d'une carcasse (4500) en la divisant en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes requis;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Gras du rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4786 (6-rib)
4787 (7-rib)
4788 (8-rib)
4789 (9-rib)

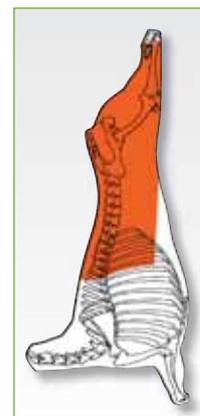


BARON 4901

Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse en enlevant le casque par une coupe droite à travers la jonction de la vertèbre lombaire ou thoracique spécifiée et le long de la courbure naturelle de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale du flanchet.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Nombre de côtes requis;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4901 (0-rib)	4905 (4-rib)
4902 (1-rib)	4906 (5-rib)
4903 (2-rib)	4907 (6-rib)
	4904 (3-rib)

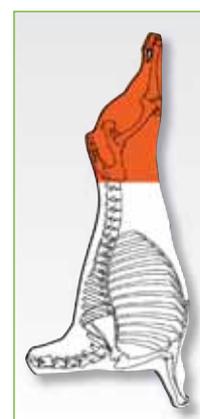


CULOTTE 4816

La culotte est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du flanchet.

À préciser:

- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4816



CASQUE ENTIER 4960

Le casque entier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et du bord ventral jusqu'à la ligne de découpe du bout de la poitrine, en laissant celui-ci sur le demi-avant, et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques en tranchant la colonne vertébrale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé;
- Longueur de poitrine à laisser en place;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4959 (3-rib)
4960 (5-rib)
4961 (4-rib)
4962 (6-rib)



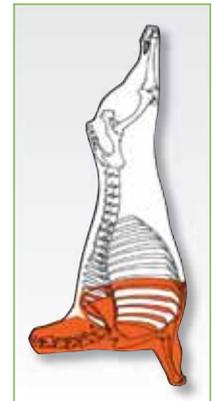
PAPILLON 4976

Le papillon est préparé à partir d'un casque droit en décollant chaque épaule séparément depuis le bord ventral de la poitrine et en découpant le long de la séparation naturelle entre les muscles du dessus et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché à l'omoplate. Les épaules sont séparées au niveau du bord dorsal du quartier avant par une coupe qui suit le contour extérieur de la pièce jusqu'à un point

adjacent à la jonction de la première côte et de la septième vertèbre cervicale. Les épaules restent solidement attachées au collier par les muscles liés au *M. trapezius*. Les côtes sont séparées du collier par une coupe opérée à travers la jonction de la septième vertèbre cervicale et des premières côtes de façon à dégager le collier de la cage thoracique en laissant les épaules solidement attachées au collier. Les tâches de sang doivent être enlevées de la partie inférieure du collier.

À préciser:

- Niveau de parage du gras superficiel;
- Point d'ablation des côtes;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé.



CODE PRODUIT

4976



QUARTIER AVANT 4972

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour séparer le quartier avant et le quartier arrière.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du cou laissé ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4969 (13-rib)
4970 (5-rib)
4971 (4-rib)
4972 (6-rib)

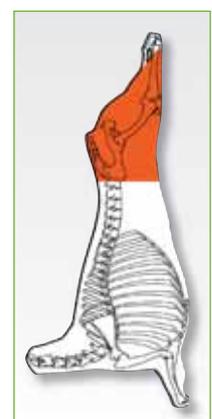


GIGOT ENTIER 4800

Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'ilium à la partie ventrale du flanchet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

À préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4800

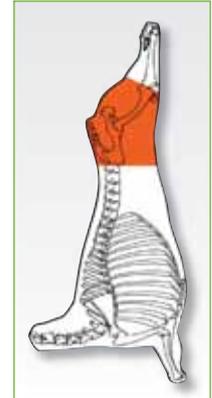


GIGOT SANS JARRET 4810

Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers les muscles de la semelle. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

À préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4810

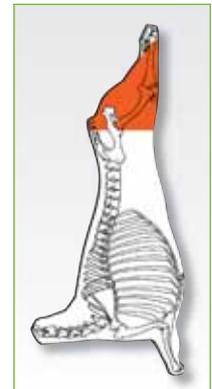


GIGOT RACCOURCI 4820

Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à angle droit à travers le gigot à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

À préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Graisse de canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4820

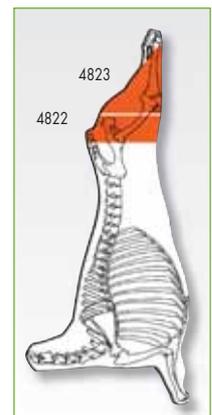
GIGOT CÔTÉ SELLE 4822



Le gigot côté selle est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement de la partie médiane au moyen d'une coupe en ligne droite allant jusqu'au bout (côté ventral) de la partie exposée de l'os iliaque et parallèle à la ligne d'enlèvement de la selle.

À préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque;
- Niveau de parage du gras superficiel.
- Sacrum laissé en place ou enlevé;



CODES PRODUIT

4822
4823

GIGOT CÔTÉ JARRET 4823



Le gigot côté jarret qui est préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du gigot côté selle (4822), correspond à la partie caudale du gigot à laquelle le jarret est attaché.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Distance de la ligne de découpe par rapport à l'os iliaque;
- Niveau de parage du gras superficiel.
- Tendon laissé en place ou enlevé;



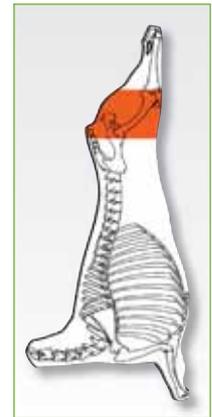
GIGOT RACCOURCI SANS JARRET 4830

Préparé à partir d'un gigot raccourci (4820) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle à la ligne de découpe de la selle opérée à travers la semelle.

À préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;

- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule;
- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4830



GIGOT ENTIER - OS DU COXAL RETIRÉ 4801

Le gigot entier - os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de l'os du coxal. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

À préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4801



GIGOT SANS JARRET - OS DU COXAL RETIRÉ 4802

Le gigot sans jarret - os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier - os du coxal retiré (4801) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers la semelle. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

À préciser:

- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



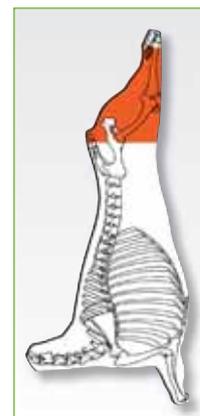
CODE PRODUIT

4802



GIGOT RACCOURCI - OS DU COXAL RETIRÉ 4805

Le gigot raccourci - os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier - os du coxal retiré (4801) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.



CODE PRODUIT

4805

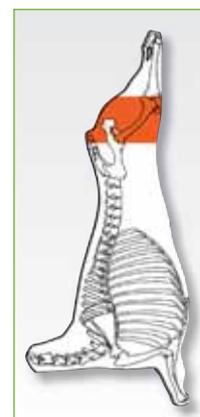
À préciser:

- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Niveau de parage du gras superficiel.



GIGOT RACCOURCI SANS JARRET - OS DU COXAL RETIRÉ 4806

Le gigot raccourci sans jarret - os du coxal retiré est préparé à partir d'un gigot entier - sans jarret - os du coxal retiré (4802) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.



CODE PRODUIT

4806

À préciser:

- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Rotule laissée en place ou enlevée;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.
- Tibia dénudé à une distance spécifiée;
- Présentation du gigot: ficelé ou recouvert d'un filet;



GIGOT SEMI-DÉSOSSÉ ROULÉ 4821 (FACILE À DÉCOUPER)

Le gigot semi-désossé roulé est préparé à partir d'un gigot entier - os du coxal retiré (4801) par enlèvement du fémur en suivant les canaux ou les limites naturelles. Le tendre de tranche est enlevé le long de la séparation naturelle et le gigot est roulé de manière uniforme, puis ficelé ou recouvert d'un filet.



CODE PRODUIT

4821

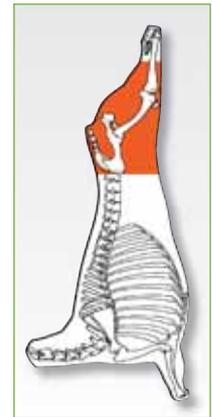
À préciser:

- Selle laissée en place ou enlevée;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Tibia dénudé à une distance spécifiée;
- Présentation du gigot: ficelé ou recouvert d'un filet;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Fémur laissé en place (articulation coxo-fémorale enlevée).



GIGOT ENTIER (DÉSOSSÉ) 5060

Le gigot entier (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.



CODE PRODUIT

5060

À préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique laissé en place ou enlevé;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.



GIGOT SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5061

Le gigot sans jarret (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons ainsi que des ganglions lymphatiques découverts. Le tibia est enlevé à l'articulation fémoro-tibiale et par une coupe droite parallèle opérée à travers le nerveux. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.



CODE PRODUIT

5061

À préciser:

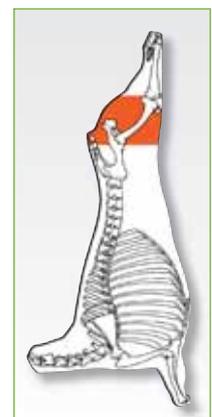
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique laissé en place ou enlevé;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.



GIGOT RACCOURCI – SANS JARRET (DÉSOSSÉ) 5070

Le gigot raccourci – sans jarret (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et des ganglions lymphatiques découverts. La selle est enlevée par une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule. Le jarret est enlevé à l'articulation

fémoro-tibiale par une coupe opérée à travers le nerveux, parallèle à la ligne de découpe de la selle.



CODE PRODUIT

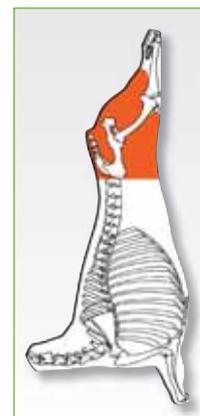
5070

À préciser:

- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.

DÉCOUPES DE GIGOT 5065

Les découpes de gigot sont préparées à partir d'un gigot désossé (5060), découpé en quatre morceaux de gros, et parées suivant les spécifications.



CODES PRODUIT

	5065	
5071		5075
5072		5076
5073		5077

À préciser:

- Variation de la composition des morceaux;
- Enlèvement du cartilage;
- Niveau de parage du gras superficiel.

5071



SEMELLE ENTIÈRE 5071

La semelle entière est préparée à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et la tranche grasse.



5075

GÎTE À LA NOIX ET ROND DE GÎTE 5075

Ce morceau, préparé à partir de la semelle par enlèvement du nerveux le long de la séparation naturelle, est dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

5072**5076****TRANCHE GRASSE 5072**

Ce morceau est préparé à partir de la tranche grasse par enlèvement de l'aiguillette baronne et du gras de couverture.

Variante: POINTE DE GIGOT

TRANCHE GRASSE 5076

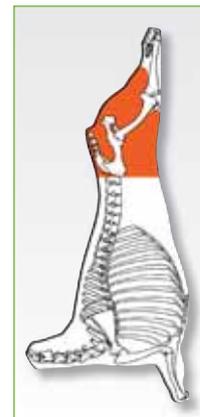
Ce morceau est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

5073**5077****TENDE DE TRANCHE 5073**

Le tendre de tranche est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre la tranche grasse et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

TENDE DE TRANCHE – SANS DESSUS DE TRANCHE 5077

Le tendre de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendre de tranche (5073) par enlèvement du muscle *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Les dépôts de gras sous-cutanés restants sont complètement enlevés.

**CODES PRODUIT**

5065

5071

5075

5072

5076

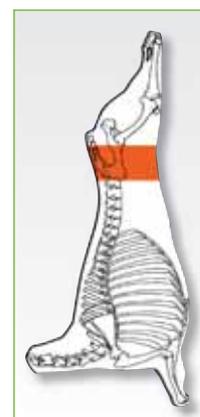
5073

5077

SELLE NON DÉSOSSÉE 4790

La selle non désossée est préparée à partir d'un gigot entier (4800). La selle est enlevée au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule.

Le ganglion lymphatique et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés. Les points d'enlèvement de la selle à partir du gigot doivent être en parallèle (côtés crânien/caudal).

**CODE PRODUIT**

4790

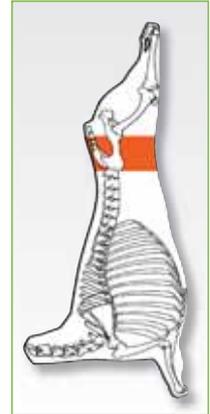
À préciser:

- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Niveau de parage du gras superficiel.



SELLE DÉSOSSÉE 5130

La selle désossée est préparée à partir d'une selle non désossée (4790) par enlèvement de tous les os, du cartilage et de la tête de filet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur le flanchet sont enlevés.

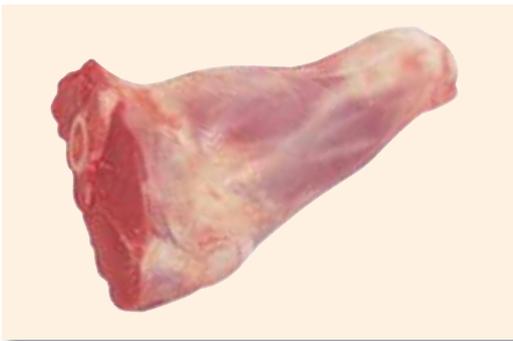


CODE PRODUIT

5130

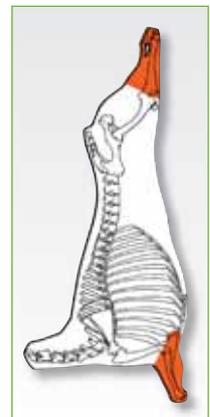
À préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



JARRET AVANT 5030

Le jarret avant est préparé à partir d'un quartier avant (4972) et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du quartier avant par une coupe suivant l'extrémité distale de la poitrine de la ligne de découpe de l'humérus.



À préciser:

- Carpe laissé en place;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.



JARRET ARRIÈRE 5031

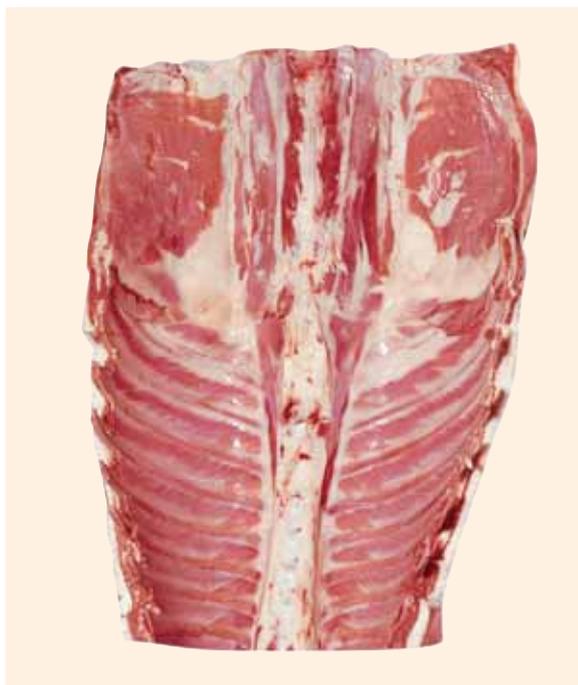
Le jarret arrière est préparé à partir d'un gigot (4800) et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du gigot par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la selle passant par le nerveux de gîte, à travers l'articulation fémoro-tibiale.

CODES PRODUIT

5030
5031

À préciser:

- Tarse laissé en place;
- Nerveux de gîte laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.



DEMI-ROSBIF 4900

Le demi-rosbif est préparé à partir de la découpe 4901 baron par enlèvement de la culotte (4816) au moyen d'une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du flanchet. Les côtes et le flanchet, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée de l'extrémité crânienne. Les manches des côtes sont dénudés jusqu'à une distance spécifiée du bord ventral.



CODES PRODUIT

4897 (10-rib)	4910 (8-rib)
4898 (11-rib)	4911 (7-rib)
4899 (12-rib)	4912 (9-rib)
	4900 (13-rib)

À préciser:

- Flanchet laissé en place ou enlevé;
- Épaule laissée en place ou enlevée;
- Nombre de côtes requis;
- Nombre de côtes à dénuder;
- Longueur des manches à dénuder;
- Rognons laissés en place ou enlevés;

- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Scapulum laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CARRÉ DE CÔTES COUVERT – CARRÉ DE CÔTES FILET AVEC SELLE 4840

Le carré de côte couvert – carré de côtes filet avec selle est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe opérée à angle droit à travers les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe à angle droit parallèle à la



CODES PRODUIT

4839 (6-rib)
4840 (8-rib)
4841 (7-rib)
4842 (9-rib)

ligne d'enlèvement du quartier avant, à une distance mesurée à partir de l'articulation coxo-fémorale pour dégager l'acétabule. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance d'enlèvement à partir de l'acétabule;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



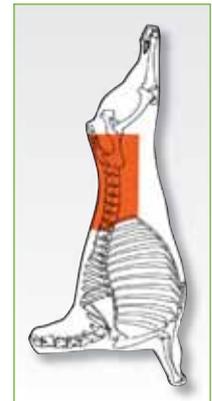
CÔTE FILET – AVEC SELLE 4874

La côte filet est préparée à partir d'un carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle (4840) par enlèvement des côtes spécifiées parallèlement à la ligne de découpe de la selle.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance entre la ligne de découpe et l'acétabule;

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4873 (0-rib) 4975 (2-rib)
4874 (1-rib) 4976 (3-rib)



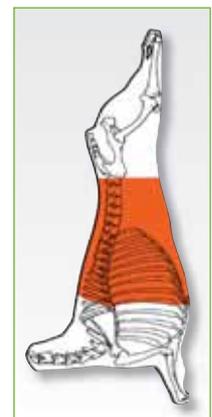
CARRÉ FILET 4860

Ce morceau est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit pour séparer les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant et passant à travers la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées pour dégager l'extrémité de l'ilium. La poitrine est enlevée à la distance

spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* par une coupe parallèle à la colonne vertébrale (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4859 (6-rib)
4860 (8-rib)
4861 (7-rib)
4862 (9-rib)

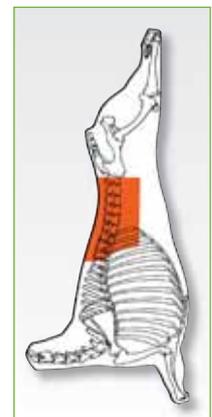


CARRÉ FILET DOUBLE 4883

Le carré filet double est préparé à partir du demi-rosbif (4910) par une coupe opérée le long de la côte spécifiée et une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. Les côtes et le flanchet, de part et d'autre du morceau, sont coupés en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité crânienne.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Distance à laquelle la partie ventrale de la poitrine (*Flap*) doit être enlevée (par rapport au *M. longissimus dorsi*);
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4882 (0-rib)
4883 (1-rib)
4884 (2-rib)
4885 (3-rib)



CARRÉ FILET 4880

Le carré filet est préparé à partir d'un carré filet + carré couvert (4860) par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe est opérée en suivant la courbure de la côte spécifiée et en détachant l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

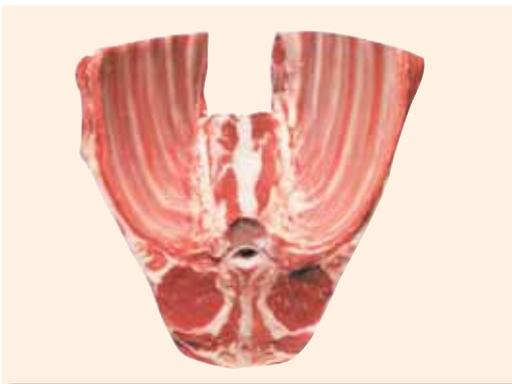
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4878 (3-rib)
4879 (2-rib)
4880 (1-rib)
4881 (0-rib)



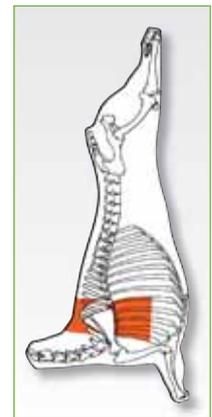
CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT DOUBLE 4727

Le carré de côtes découvert double est préparé à partir d'un casque droit (4960 sans la poitrine) par enlèvement des épaules, en laissant les muscles sous-jacents attachés aux côtes. La ligne de découpe crânienne longe la courbure de la première côte et passe à travers la jonction de la première vertèbre thoracique et de la septième vertèbre cervicale, parallèlement à la ligne de découpe spécifiée du côté caudal.

La ligne de découpe ventrale est déterminée par une projection effectuée à partir de la pointe du *M. longissimus thoracis* à l'extrémité caudale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.



CODES PRODUIT

4726 (4-rib)
4727 (5-rib)

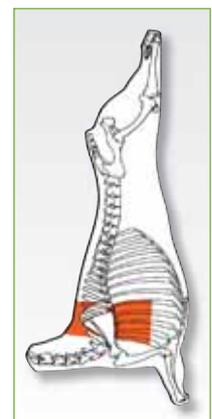


CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT 4733

Le carré de côtes découvert est préparé à partir d'un carré de côtes découvert double (4727) en le séparant en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres thoraciques. La moelle épinière peut être enlevée en fonction des prescriptions nationales ou des spécifications.

À préciser:

- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*.



CODES PRODUIT

4730 (2-rib) 4732 (4-rib)
4731 (3-rib) 4733 (5-rib)

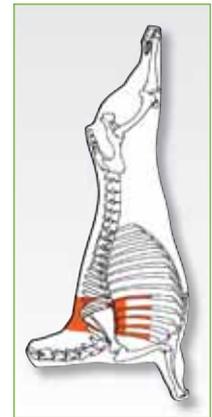


CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERT (MANCHES DÉGAGÉS) 4739

Le carré de côtes découvert (m manches dégagés) est préparé à partir d'un carré de côtes découvert (4733). Les manches des côtes sont parés (dégagés) de façon à les découvrir sur la longueur spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus*;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Longueur de manche à découvrir.



CODES PRODUIT

4736 (2-rib)	4738 (4-rib)
4737 (3-rib)	4739 (5-rib)

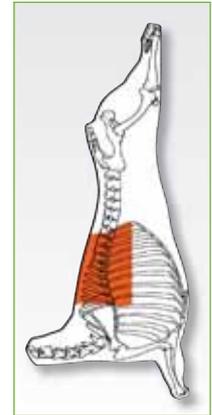


CARRÉ COUVERT DOUBLE 4928

Le carré couvert double est préparé à partir d'un demi-rosbif (4910) par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée parallèlement à la ligne de coupe de l'extrémité du carré et par une coupe à angle droit passant à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. Les côtes situées de part et d'autre du morceau sont coupées en parallèle à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* à l'extrémité caudale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Distance à laquelle les côtes doivent être enlevées par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

4726 (6-rib)	4728 (8-rib)
4727 (7-rib)	4729 (9-rib)



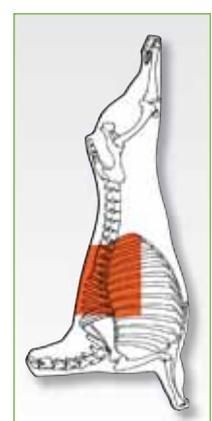
CARRÉ COUVERT 4932

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant (4972) au moyen d'une coupe franche opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et d'une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. La ligne de découpe caudale passe le long de la côte spécifiée et parallèlement au bord de la côte spécifiée du

côté caudal. La ligne de découpe de la poitrine est à une distance spécifiée du côté ventral du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la colonne vertébrale mesurée à l'extrémité crânienne.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



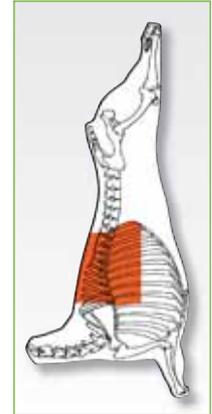
CODES PRODUIT

4930 (7-rib)	4932 (8-rib)
4931 (6-rib)	4933 (9-rib)



CARRÉ COUVERT - SANS DESSUS DE CÔTE 4748

Le carré couvert - sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré couvert (4932) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix.



CODES PRODUIT

4746 (6-rib)	4748 (8-rib)
4747 (7-rib)	4749 (9-rib)

À préciser:

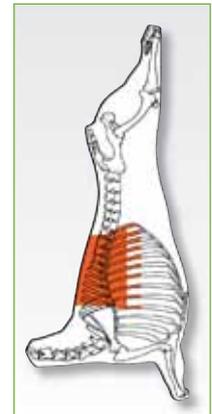
- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées.



CARRÉ DE CÔTES COUVERT - AVEC DESSUS DE CÔTE (MANCHES DÉGAGÉS) 4756

Ce morceau est préparé à partir d'un carré couvert (4932), le dessus de côte étant laissé en place. Les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées. Les côtes sont coupées parallèlement à l'épine dorsale à une distance spécifiée à partir de la noix mesurée à l'extrémité caudale. Le muscle de couverture des côtes est

enlevé à une distance spécifiée du *M. longissimus dorsi* parallèlement à la colonne vertébrale et les manches des côtes sont dégagés.

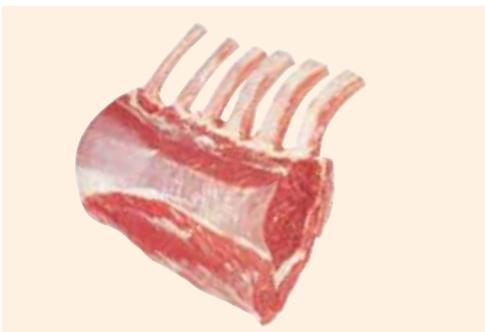


CODES PRODUIT

4750 (2-rib)	4754 (6-rib)
4751 (3-rib)	4755 (7-rib)
4752 (4-rib)	4756 (8-rib)
4753 (5-rib)	4757 (9-rib)

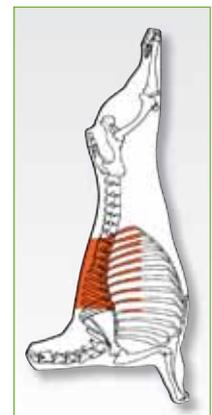
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Longueur des manches de côte à dégager;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CARRÉ - SANS DESSUS DE CÔTE (MANCHES DÉGAGÉS) 4764

Le carré - sans dessus de côte est préparé à partir d'un carré de côtes couvert, avec dessus de côtes, manches dégagés (4756) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle se trouvant au niveau de la cage thoracique et de la noix. Les côtes sont parées (dégagées) pour les découvrir sur la longueur spécifiée.



CODES PRODUIT

4758 (2-rib)	4762 (6-rib)
4759 (3-rib)	4763 (7-rib)
4760 (4-rib)	4764 (8-rib)
4761 (5-rib)	4765 (9-rib)

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Longueur des manches de côte à découvrir;
- Niveau de parage du gras superficiel.



MUSCLE LONG DORSAL 5109

Le muscle long dorsal, préparé à partir d'une demi-carcasse, correspond au M. longissimus, qui s'étend le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Il va de la première vertèbre cervicale à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

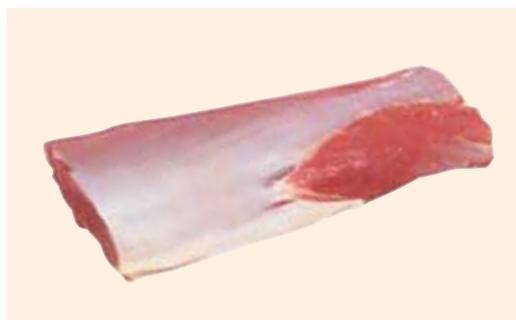
À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.



CODE PRODUIT

5109

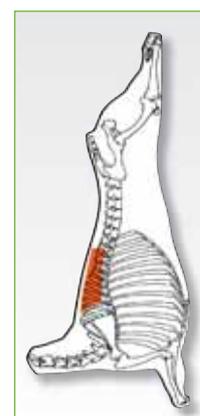


NOIX DE CARRÉ COUVERT 5153

La noix de carré couvert correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la sixième vertèbre thoracique et la jonction de la treizième vertèbre thoracique et de la première vertèbre lombaire.

À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres.



CODE PRODUIT

5153



NOIX DE CARRÉ FILET 5150

La noix de carré filet correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la dixième vertèbre thoracique et la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres lombaires et thoraciques.



CODE PRODUIT

5150



NOIX DE CARRÉ DÉCOUVERT + NOIX DE COLLIER 5152

Ce morceau correspond à la partie du muscle long dorsal (5109), comprise entre la première vertèbre cervicale et la quatrième, cinquième ou sixième vertèbre thoracique. Le nombre de vertèbres (cervicales et thoraciques) spécifié déterminera la longueur du filet du collier. Le morceau est paré jusqu'à la membrane.



CODE PRODUIT

5152

À préciser:

- Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée;
- Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.



FILET 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette *M. psoas minor* reste en place.



À préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



TÊTE DE FILET 5081

La tête de filet est la partie du filet, enlevée en une seule pièce, qui reste sur la surface latérale de l'ilium après que la côte filet a été séparée du gigot. La partie correspondante de la chaînette *M. psoas minor* reste attachée au muscle *M. psoas major*.

CODES PRODUIT

5080

5081

5082

À préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

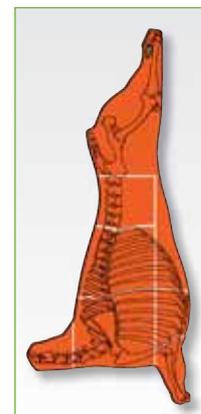
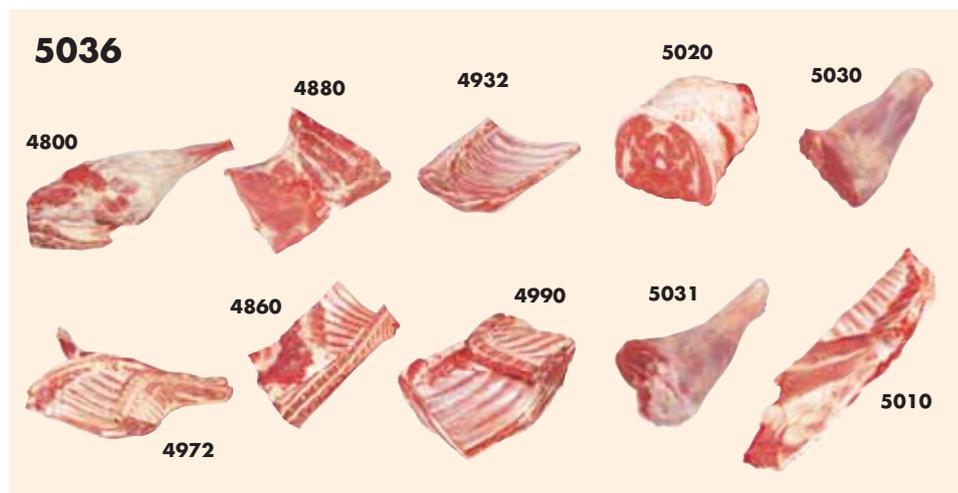


FILET SANS TÊTE 5082

Le filet sans tête est la partie (en pointe) du filet (*M. psoas major*) attachée à la surface ventrale des vertèbres lombaires du carré filet après enlèvement du gigot: il est enlevé en une seule pièce.

À préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT
5036

ASSORTIMENTS DE DÉCOUPES (prêtes pour le comptoir) AVEC OS 5036

Les assortiments de découpes (avec os) sont préparés à partir d'une carcasse et peuvent comprendre toute combinaison d'au moins trois (3) des principales découpes en proportions normales:

4800	Gigot	4990	Bas de carré épais
4972	Quartier avant	5020	Collier
4860	Carré filet + carré couvert	5030	Jarret avant
4880	Carré filet	5031	Jarret arrière
4932	Carré de côtes couvert	5010	Poitrine

Le collier, les jarrets et la poitrine peuvent également être inclus s'il s'agit d'une épaule coupée carré.

À préciser:

- Tout assortiment de découpes principales emballé dans un seul conditionnement;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.



QUARTIER AVANT (DÉSOSSÉ) 5047

Un quartier avant désossé est préparé à partir d'un quartier avant avec os (4972) par enlèvement des os, du cartilage, du *ligamentus nuchae* et des ganglions lymphatiques.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Collier laissé en place ou enlevé;
- Muscles intercostaux: laissés en place ou enlevés;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: roulé ou recouvert d'un filet.



CODES PRODUIT

5045 (4-rib)
5046 (5-rib)
5047 (6-rib)



QUARTIER AVANT PARTIELLEMENT DÉSOSSÉ, SANS PARTIE DE COLLIER 4772

Un quartier avant semi-désossé est préparé à partir d'un quartier avant (4972) partiellement désossé par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. Les côtes spécifiées et les vertèbres thoraciques correspondantes sont enlevées.



CODES PRODUIT

4770 (4-rib)
4771 (5-rib)
4772 (6-rib)

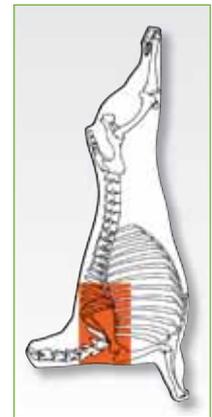
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- Jarret avec embout;
- Niveau du parage du gras superficiel.



BASSE-CÔTE AVEC PARTIE DE COLLIER 4775

Cette partie du quartier avant partiellement désossé (4772) est obtenue en coupant le quartier avant en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.



CODES PRODUIT

4773 (4-rib)
4774 (5-rib)
4775 (6-rib)

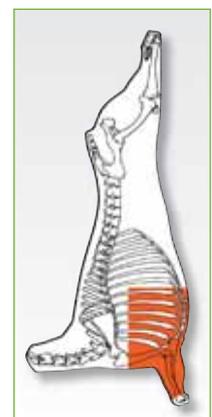
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Jarret avec embout;
- Niveau de parage du gras superficiel.



PARTIE D'ÉPAULE + PARTIE DE POITRINE 4778

Cette pièce correspond à la partie ventrale du quartier avant. Elle est préparée à partir d'un quartier avant partiellement désossé (4772) en coupant celui-ci en deux. La ligne de découpe ventrale est pratiquée à 12 mm environ du *M. longissimus* à la côte spécifiée, parallèlement au bord dorsal.



CODES PRODUIT

4776 (4-rib)
4777 (5-rib)
4778 (6-rib)

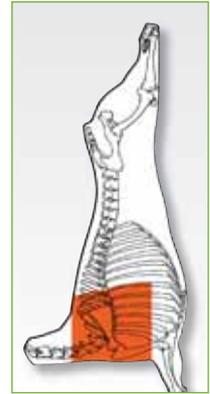
À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Point d'ablation du collier;
- Jarret avec embout;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.



BAS DE CARRÉ ÉPAIS 4990

Le bas de carré épais est préparé à partir d'un quartier avant (4972) par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite opérée entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. La poitrine et le jarret avant sont enlevés par une coupe opérée à partir de la jonction de la première côte et de la première partie du sternum jusqu'à la côte spécifiée, parallèlement à la colonne vertébrale.



CODES PRODUIT

4990 (5-rib)
4991 (4-rib)
4992 (6-rib)

À préciser:

- Point d'ablation du collier;
- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;
- Niveau de parage du gras superficiel.

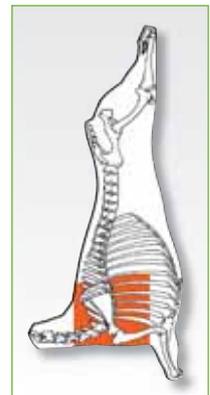


BAS DE CARRÉ ÉPAIS (DÉSOSSÉ) 5050

Ce morceau désossé est préparé à partir d'un bas de carré épais (4990) par enlèvement des os, du cartilage, des tendons et du *ligamentum nuchae*. L'épaule est roulée ou recouverte d'un filet.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Enlèvement ou non du ganglion lymphatique et de la graisse qui l'enveloppe;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODES PRODUIT

5050 (5-rib)
5051 (4-rib)
5052 (6-rib)

ÉPAULE 4980

L'épaule est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.



À préciser:

- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Articulation du tibia enlevée;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE DÉSOSSÉE 5055

L'épaule désossée est préparée à partir d'une épaule (coupe *Oyster*) avec os (4980) par enlèvement de tous les os, du cartilage et du ligament. Le jarret avant peut être également enlevé.

À préciser:

- Jarret avant laissé en place ou enlevé.



CODES PRODUIT

Bone-in	4980
Boneless	5055



ÉPAULE (COUPE BANJO) 4995

L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée du quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché. L'épaule est présentée sous une forme ovale par enlèvement de l'extrémité extérieure du côté ventral. Le *M. subscapularis* est laissé en place lorsque l'omoplate doit être enlevée.

L'épaule (coupe *Banjo*) est préparée à partir d'une carcasse non rattachée au cou.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Articulation du tibia enlevée;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Omoplate laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

4995



POITRINE 5010

La poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse par une coupe en ligne droite parallèle à la colonne vertébrale, qui va de la jonction de la première côte (sternum) au diaphragme à la onzième côte et continue à travers le flanchet jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel.

LIGNE DE COUPE DORSALE

La poitrine peut être préparée avec des parties de côtes résiduelles restées attachées après enlèvement d'autres découpes (carré filet + carré couvert, demi-rosbif ou carré filet).

À préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Ligne de coupe dorsale.

La poitrine (désossée) 5172 est préparée par enlèvement de tous les os et du cartilage.



CODES PRODUIT

Bone-in	5010
Boneless	5172



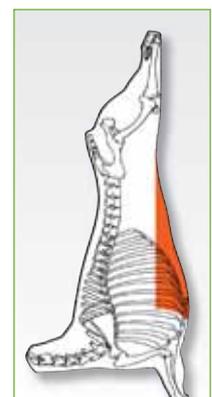
PARTIE DE POITRINE 5011

Une partie de poitrine, préparée à partir d'une poitrine (5010) par une coupe en ligne droite opérée entre les côtes spécifiées, correspond à la portion caudale restante.

À préciser:

- La ligne de découpe dorsale peut comprendre la partie des côtes qui se trouve dans le flanchet;
- Nombre de côtes requis.

Option: La partie de poitrine (désossée) 5173 est préparée par enlèvement de tous les os et du cartilage.



CODES PRODUIT

Bone-in	5011
Boneless	5173



PARTIE DE POITRINE 5015

La partie de poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse. La cage thoracique est coupée sur une largeur spécifiée, mesurée à partir du côté ventral de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale. La ligne de découpe de la poitrine (5010) sert de ligne de référence. Préciser le nombre de côtes requis. La cage thoracique comprend les côtes, les

muscles intercostaux et la totalité du tissu graisseux et musculaire qui les recouvre.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;
- *M. cutaneous trunci* laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- *M. latissimus* enlevé.



CODES PRODUIT

5015 (6-rib)
5016 (7-rib)
5017 (8-rib)
5018 (9-rib)



COLLIER 5020

Le collier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à travers et entre les troisième et quatrième vertèbres cervicales.

À préciser:

- Ligne de découpe du côté caudal;
 - Articulation du cou au niveau de l'atlas, laissée en place ou enlevée;
 - Collier fendu en deux le long de la colonne vertébrale;
 - Découpé en rosettes d'une épaisseur spécifiée;
- Nombre de vertèbres;
 - Niveau de parage du gras superficiel.



CODE PRODUIT

5020

5.5 Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation

Les emballages de viande ovine destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement:



- La teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, généralement exprimée en pourcentage, correspond à la quantité totale de viande moins la teneur en graisse déterminée par un procédé physico-chimique;
- La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse;
- Toute viande destinée à la transformation et emballée en vrac, préparée suivant des spécifications relatives à la teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, doit être conforme à la déclaration correspondante. Celle-ci doit être formulée avec précision et s'appuyer sur un programme précis d'échantillonnage, de vérification et de mesure permettant de déterminer la teneur en maigre, généralement exprimée en pourcentage (85 % par exemple).

La méthode à employer pour déterminer chimiquement la teneur en maigre destinée à la transformation doit être convenue entre l'acheteur et le vendeur.

Les emballages vrac de viande ovine destinée à la transformation comprennent généralement les produits suivants:

- Découpes de gros ou parties de découpes de gros;
- Viandes de parage provenant de la préparation des découpes de **gros**;
- Carcasse, coffre, quartier avant, roulés, désossés;
- Les dimensions minimales des morceaux peuvent être spécifiées.



50CL



60CL



80CL

5.6 Découpes principales de viande ovine: référence standard pour les muscles



GIGOT RACCOURCI (TRANCHES) 4820

Les tranches de gigot sont préparées à partir d'un gigot raccourci (4820) et coupées horizontalement selon une épaisseur spécifiée.



CÔTE FILET (CÔTELETTES FILET) 4880

Les côtelettes filet sont préparées à partir d'une côte filet (4880) et coupées selon une épaisseur spécifiée.



SELLE (TRANCHES) 4790

Les tranches de selle (côtes gigot) sont préparées à partir d'une selle (4790) et coupées selon une épaisseur spécifiée.



BAS DE CARRÉ ÉPAIS (CÔTELETTES ÉPAISSES) 4990

Les côtelettes sont préparées à partir d'un quartier avant (4990) et coupées horizontalement en travers de cette pièce (du bord dorsal au bord ventral) selon une épaisseur spécifiée.



CÔTES – FILET DOUBLE (DOUBLES CÔTELETTES) 4883

Les doubles côtelettes sont préparées à partir d'un carré – filet double (selle anglaise) (4883) et coupées selon une épaisseur spécifiée.



CARRÉ COUVERT (CÔTELETTES) 4762

Les côtelettes du carré couvert (côtes secondes et côtes premières) sont préparées à partir d'un carré couvert sans dessus de côte dénudée (4762) et coupées selon une épaisseur spécifiée.

ANNEXE I

ADRESSES

Commission Économique Pour l'Europe
Division du développement du commerce et du bois
Unité pour les normes agricoles Palais des Nations,
Bureau 432
1211 Genève 10
SUISSE
Tél: +41 22 917 2450
Fax: +41 22 917 0629
agristandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr>

AUS-MEAT Ltd
9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIE
Tél: +61 7 3247 7200
Fax: +61 7 3247 7222
ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au>

EAN International
145 rue Royale
B-1000 Bruxelles
BELGIQUE
Tél: +32 2 227 10 20
Fax: +32 2 227 10 21
info@ean.be
<http://www.ean-int.org>

Uniform Code Council (UCC)
Princeton Pike Corporate Center
1009 Lenox Drive, suite 202
Lawrenceville
New Jersey 08648
ÉTATS-UNIS
Tél: +1 609-620 0200
Fax: +1 609-620 1200

United States Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
ÉTATS-UNIS
Tél: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
Barry.Carpenter@usda.gov
<http://www.ams.usda.gov>

AFFCO Nouvelle-Zélande
P.O. Box 90
Auckland 1
Tél: +64 9 355 5755
Fax: +64 9 355 5760
NOUVELLE-ZÉLANDE
jim.gooch@affco.co.nz



ANNEXE II

SYSTÈME DE CODIFICATION EAN·UCC

1. Objet du système EAN·UCC

Le système EAN·UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN·UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN·UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Le système EAN·UCC constitue un langage universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits ovins de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail.

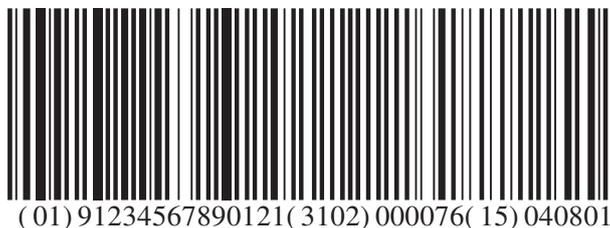
On trouvera des renseignements sur l'application du système EAN·UCC dans le guide intitulé «Traceability of Beef» qui peut être obtenu auprès d'EAN International ou des organisations nationales de l'EAN. Se référer à l'adresse dans l'annexe 1 pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN·UCC.

2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système EAN·UCC

Le système EAN·UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

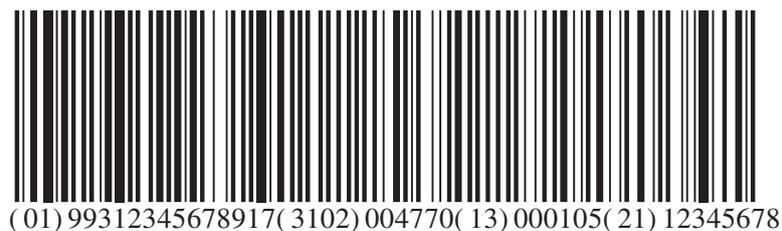
Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN·UCC d'identification de la demande (7002) dans la norme UCC/EAN-128.

Exemple n° 1:



- (01) Numéro d'article commercial international
- (3102) Poids net, en kilogrammes
- (7002) Code de la norme CEE-ONU
- (15) Date limite de consommation
- (10) Numéro du lot

Exemple n° 2:



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

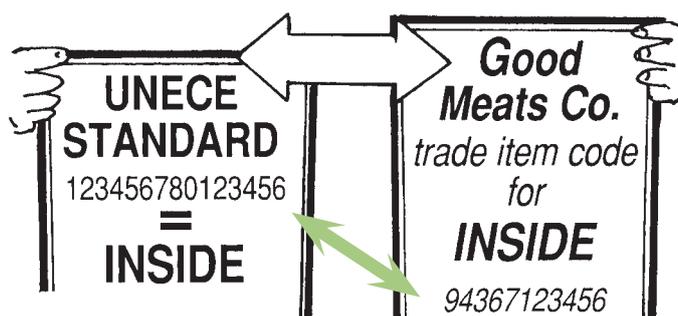
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM®messages).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

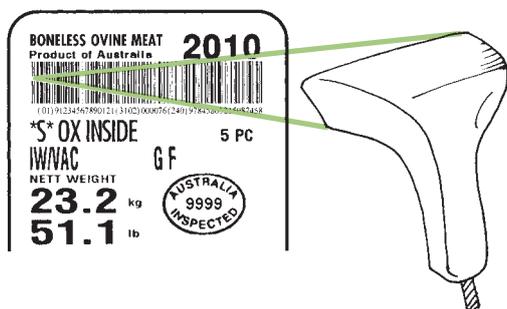


- (1) Le client commande en utilisant la Norme CEE-ONU et le système du codage

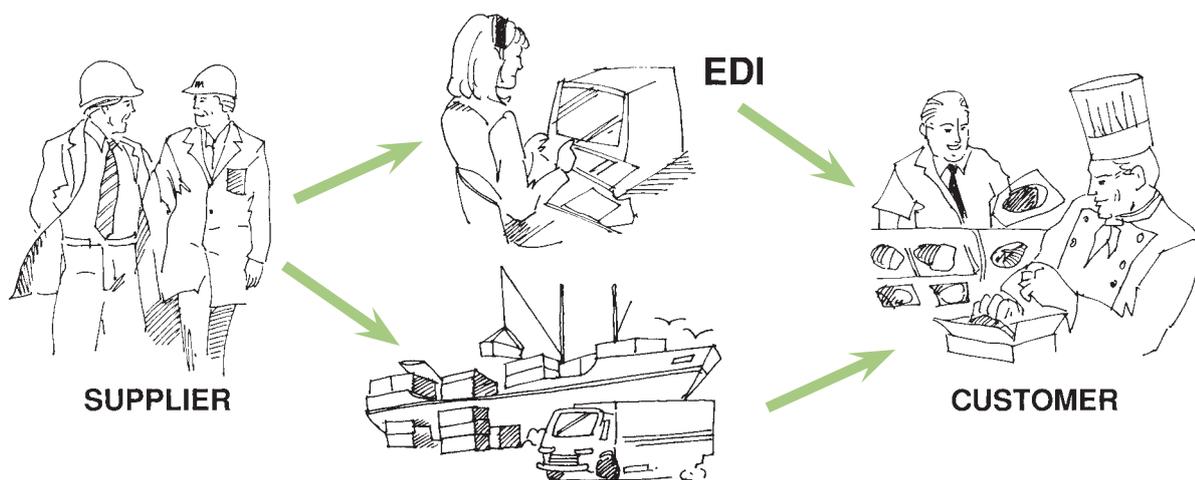
- (2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).



- (3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.



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



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