



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/4
14 mars 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Seizième session
Genève, 30 avril-3 mai 2007
Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION D'UNE NOUVELLE NORME CEE-ONU
POUR LES ABATS COMESTIBLES**

Soumise par la réunion des rapporteurs*

La version préliminaire ci-après d'une nouvelle norme CEE-ONU proposée pour les abats comestibles a été établie à la réunion des rapporteurs tenue à Paris les 30 et 31 octobre 2006. Elle devrait servir de document de travail pour engager le débat sur l'établissement d'une nouvelle norme pour les abats comestibles.

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

NORME CEE-ONU POUR LES ABATS COMESTIBLES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr.

L'annexe II contient une description du système de codification, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE (y compris pour les abats comestibles).

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Abats comestibles	code de l'espèce

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les abats comestibles commercialisés en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour les abats comestibles destinés au commerce international.

Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables au transport transfrontière des abats comestibles. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usage de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies représentatives d'abats comestibles afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

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 ... session tenue en novembre 200. (ECE/TRADE/C/WP.7/200./..).

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire, elles sont révisées et de nouvelles éditions sont publiées.

Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Tous les abats doivent provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

Les abats doivent être:

- Intacts, compte tenu de la présentation;
- Exempts de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exempts de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.)¹;
- Exempts d'odeurs non spécifiques;
- Exempts de fragments d'os non spécifiés;
- Exempts de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exempts de brûlures de congélation².

L'enlèvement et le parage des abats sont accomplis avec suffisamment de soin pour en conserver l'intégrité et l'identité, et éviter les entailles superflues.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE des abats (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «Autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèce

Le code pour les abats dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est ...

3.3 Produit/découpe

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini dans le chapitre 5.

3.4 Réfrigération

Les abats peuvent être présentés réfrigérés, congelés ou surgelés. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produits doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement,

¹ Sur demande de l'acheteur, les abats seront soumis au détecteur de particules métalliques.

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiométrie).

la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des abats, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.10.

3.5.2 Catégorie de viandes

Code de la catégorie de viandes (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée
1	Bovine	
2	Non utilisée	
3	Porcine	
4	Ovine	
5	Caprine	
6	Lama/Alpaca	
7	Non utilisée	Bovine (veau)?
8	Chevaline	
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée
1	Stabulation principalement	Méthodes de production fondées sur la stabulation
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.4 Système d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système spécifié
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait maternel
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait ou les substituts du lait
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit être spécifié par un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Échaudage	Lavage dans une eau à 65-75 °C
2	Ébouillantage	Immersion pendant quelques minutes dans une eau à 100 °C
3	Cuisson et blanchiment	Immersion pendant quelques minutes dans une eau à 100 °C additionnée d'un agent de blanchiment
4	Enlèvement du gras des aponévroses ¹	
5	Enlèvement de la muqueuse des aponévroses	
6	Enlèvement du gras et de la muqueuse des aponévroses ¹	
7	Autres, spécifiées	Traitement après abattage pour les abats selon accord entre l'acheteur et le vendeur
8-9	Codes non utilisés	

¹ L'acheteur et le vendeur doivent se mettre d'accord sur le pourcentage de gras laissé sur le produit.

Note: Chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement des parties à haut risque.

3.6 Couleur des abats

Code de la couleur des abats (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette exigée
2-9	Codes non utilisés	

Les spécifications concernant la couleur, si elle doit être indiquée, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

3.7 Fourchettes des dimensions/du poids des abats

Code de la fourchette des dimensions/du poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Poids	Fourchette exigée
2	Diamètre	Fourchette exigée
3	Longueur	Fourchette exigée
4	Diamètre et longueur	Fourchette exigée
5	Poids et diamètre	Fourchette exigée
6	Poids et longueur	Fourchette exigée
7	Poids, diamètre et longueur	Fourchette exigée
8	Autres, spécifiées	Fourchette exigée
9	Code non utilisé	

3.8 Emballage, entreposage et transport

3.8.1 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, les abats doivent être emballés conformément aux prescriptions minimales suivantes:

- Réfrigérés, avec ou sans emballage;
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits;
- Sel ou saumure;

- Emballés individuellement;
- Conditionnés en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple);
- Conditionnés en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple);
- Emballés sous vide;
- Emballés sous atmosphère protectrice;
- Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des abats (réfrigérés, réfrigérés sous atmosphère modifiée, congelés ou surgelés) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

3.8.2 Définition des codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Emballage individuel
2	Conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple)
3	Conditionnement en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple)
4	Emballage sous vide
5	Emballage sous atmosphère modifiée
6-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.9 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des abats

3.9.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, les indications ci-après doivent figurer sur les étiquettes accompagnant les produits.

Indications	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X
Date d'abattage	
Date d'emballage	X
Dénomination du produit	X
Date de durabilité (fixée selon les prescriptions de chaque pays) ³	X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)	X
Température ou méthode d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée, dans le sel ou la saumure	X
Conditions d'entreposage, par exemple réfrigération 3.4	X
Identification adéquate de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant	X
Quantité (nombre de morceaux)	X
Poids net	X

3.9.2 *Autres indications*

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation;
- Pays de naissance;
- Le ou les pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Le ou les pays de conditionnement;
- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et systèmes de transformation;

³ La date de durabilité est la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, selon les prescriptions de chaque pays importateur.

- Quantité (nombre de morceaux);
- Mode d'abattage et traitement après abattage;
- Date d'abattage;
- Numéro d'abattage;
- Conditions d'entreposage (autres que la température).

3.10 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du degré 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 degré 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 degré de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification de l'animal/du lot: Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LES ABATS COMESTIBLES

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 4 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3.

N° du champ	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	3.3/5	0000-9999
3	<i>Champ non utilisé</i>	-	00-99
4	Réfrigération	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	<i>Champ non utilisé</i>	-	0-9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Couleur des abats	3.6	0-9
11	<i>Champ non utilisé</i>	-	0-9
12	Fourchette de dimensions/de poids	3.7	0-9
13	Emballage	3.8.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.10	0-9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit un cœur réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, dont le traitement après abattage a fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur, entrant dans une fourchette de dimensions/de poids spécifiée, et prélevé sur un bovin élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

Ce morceau porte le code CEE pour les abats ci-après: 99000000113200410152.

N° du champ	Description	Prescription	Code
1	Espèce	Abats	99
2	Produit/découpe	Cœur	0000
3	<i>Champ non utilisé</i>	-	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Bovin	1
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	2
7b	<i>Champ non utilisé</i>	-	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0

N° du champ	Description	Prescription	Code
9	Traitement après abattage	Autre, spécifié	7
10	Couleur des abats	Spécifiée	1
11	<i>Champ non utilisé</i>	-	0
12	Fourchette de dimensions/de poids	Poids	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Oui	2

5. DESCRIPTION DES ABATS

5.1 Liste multilingue des produits

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
	Aorte		Aorta			
	Colonne vertébrale		Backbone			
	Carcasse de bœuf (morceaux comestibles)		Beef bone (Edible beef bones)			
	Gras corporel (gras de rognon, gras pelvien, gras du cœur)		Body fat (Kidney – Pelvic – Heart fats)			
	Moelle osseuse (os à moelle)		Bone marrow (Marrow bones)			
	Cervelle		Brain			
	Cartilage		Cartilage (Gristle)			
	Joues de bœuf avec papilles (avec babines)		Cheeks			
	Babines		Chops			
	Aponévrose du diaphragme		Diaphragm membrane			
	Pieds		Feet			
	Vésicule biliaire		Gall bladder			
	Hampe		Hampe			
	Tête		Head			
	Cœur		Heart			
	Intestins		Intestines			
	Rognons		Kidney			
	Gros intestin		Large intestines			
	Larynx		Larynx (Gullet)			
	Articulation tibio-tarsienne		Leg tip (Ankle joint)			

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
	Ligamentum nuchae (ligament cervical postérieur)		Ligamentum nuchae (Paddywhack)			
	Foie		Liver			
	Poumons		Lung			
	Mamelles (tétines)		Mammary glands			
	Moelle (moelle osseuse)		Marrow (Bone marrow)			
	Aponévrose		Membrane			
	Museau		Muzzle			
	Vertèbres cervicales		Neck bone (Neck vertebrae)			
	Parures du collier		Neck trimmings (Neck meat)			
	Glande pancréatique		Pancreas gland (Gut bread)			
	Panse		Paunch			
	Panse (bonnet)		Paunch			
	Panse (caillette)		Paunch			
	Panse (feuillet)		Paunch			
	Verge		Pizzel (Penis)			
	Onglet		Skirt			
	Aponévrose de l'onglet		Skirt membrane			
	Basse (cœur et poumons attachés ensemble)		Slackness and Heart			
	Intestin grêle (menu)		Small intestines			
	Moelle épinière		Spinal cord			
	Queue		Tail			
	Testicules		Testicles			
	Ris		Thymus			
	Langue		Tongue			
	Langue, Filets de racine de		Tongue, filets de racine			
	Langue coupe longue		Tongue, long cut			
	Langue, Racine de		Tongue, root			
	Langue coupe courte		Tongue, short cut			
	Langue coupe suisse		Tongue, swiss cut			
	Trachée		Trachea			

5.2 Description des abats

[Les définitions seront incorporées dans le document final, comme pour les autres normes.]

- 1. Aorte**
- 2. Colonne vertébrale**
- 3. Carcasse de bœuf (morceaux comestibles)**
- 4. Gras corporel (gras de rognon, gras pelvien, gras du cœur)**
- 5. Moelle osseuse (os à moelle)**
- 6. Cervele**
- 7. Cartilage**
- 8. Joues de bœuf avec papilles (avec babine)**
- 9. Babine**
- 10. Aponévrose du diaphragme**
- 11. Pieds**
- 12. Vésicule biliaire**
- 13. Hampe**
- 14. Tête**
- 15. Cœur**
- 16. Intestins**
- 17. Rognon**
- 18. Gros intestin**
- 19. Larynx**
- 20. Articulation tibio-tarsienne**
- 21. Ligamentum nuchae (ligament cervical postérieur)**
- 22. Foie**
- 23. Poumon**
- 24. Mamelles (tétines)**
- 25. Moelle (moelle osseuse)**
- 26. Aponévrose**
- 27. Museau**
- 28. Vertèbre cervicale**

29. **Parures du collier**
30. **Glande pancréatique**
31. **Panse**
32. **Verge**
33. **Onglet**
34. **Aponévrose de l'onglet**
35. **Basse (cœur et poumon attachés ensemble)**
36. **Intestin grêle**
37. **Moelle épinière**
38. **Queue**
39. **Testicules**
40. **Ris**
41. **Langue**
42. **Langue, filets de racine de**
43. **Langue, coupe longue**
44. **Langue, racine de**
45. **Langue, coupe courte**
46. **Langue, coupe suisse**
47. **Trachée**

ANNEXE I**ADRESSES**

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)	<p>Groupe des normes des produits agricoles Division du commerce et du bois Palais des Nations CH-1211 Genève 10 SUISSE</p> <p>Tél.: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 Courrier électronique: agrstandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
France	<p>Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes Cité Administrative Bd de la Liberté – CS92104 Rennes Cedex 9 CP 35021 FRANCE</p> <p>Tél.: +33 2 99 29 76 00 Fax: +33 2 99 29 80 05 Courrier électronique: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr</p>
Pologne	<p>Ministère de l'agriculture et du développement rural 30 Wspolna St. 00-930 Varsovie POLOGNE</p> <p>Tél.: +48 22-623 2061 Fax : +48 22-623 2300 Courrier électronique: joanna.trybus@minrol.gov.pl</p>
United States Department of Agriculture (USDA)	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 ÉTATS-UNIS</p> <p>Tél.: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 Courrier électronique: Justin.Ransom@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>

AUS-MEAT Ltd	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE Tél.: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 Courrier électronique: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au
GS1 International	Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Bruxelles BELGIQUE Tél.: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 http://www.gs1.org/contact/

ANNEXE II

SYSTÈME DE CODIFICATION

1. Objet du système GS1

Le système GS1 est largement utilisé sur le plan international pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierces parties 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 GS1 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 dans le monde entier.

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 des normes GS1 accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numéros d'identification GS1 peuvent être représentés par des supports de données (codes-barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les opérations commerciales l'exigent.

Les normes GS1 peuvent être utilisées dans l'échange de données informatisé (EDI) et le système de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour échanger par voie électronique des messages concernant l'achat et le détail de l'expédition des lots de produits. Ils utilisent le GDSN pour synchroniser les informations relatives aux articles et à leurs partenaires dans leurs propres systèmes d'information. Cette synchronisation permet l'identification et la classification uniformes des produits au niveau mondial, sans lesquelles il ne peut y avoir de commerce électronique mondial performant.

2. Utilisation du code CEE dans le système GS1

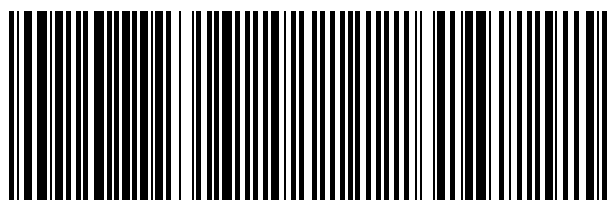
Le système GS1 utilise un code d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et le format des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui a émis le code à l'origine.

Le code CEE correspondant aux spécifications de l'acheteur, défini dans la section 4.1, a reçu le code GS1 d'identification de la demande (**7002**) qui doit être associé au GTIN (Global Trade Item Number – Numéro d'article commercial international) et représenté sous forme de code-barres GS1-128. De la sorte, les informations correspondant au code CEE seront incorporées dans le code-barres GS1-128 sur les conteneurs d'expédition avec d'autres informations relatives aux produits (voir l'exemple 1).

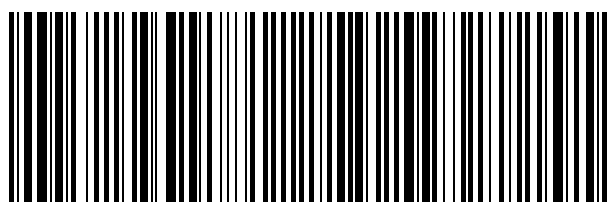
Il est également proposé que les fournisseurs utilisent les définitions des découpes de viande de la CEE comme attribut de la Classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des découpes de viande de la CEE

pour spécifier à un niveau mondial la découpe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été définie par le fournisseur, tous les acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir l'exemple 3).

Exemple 1:



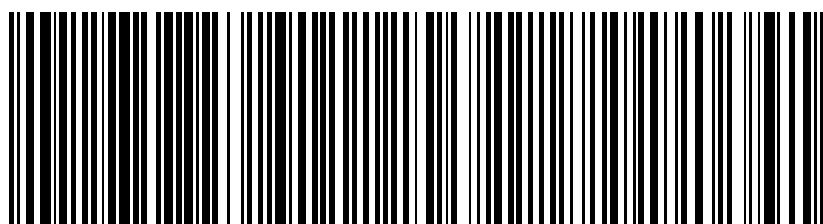
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

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

Exemple 2:



(01) 99312345678917(3102) 004770(13) 000105(21) 12345678

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

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

3. Utilisation du code CEE dans les symboles par codes-barres

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

[Illustration]

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

[Illustration]

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

[Illustration]

- 4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code-barres GS1-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

[Illustration]

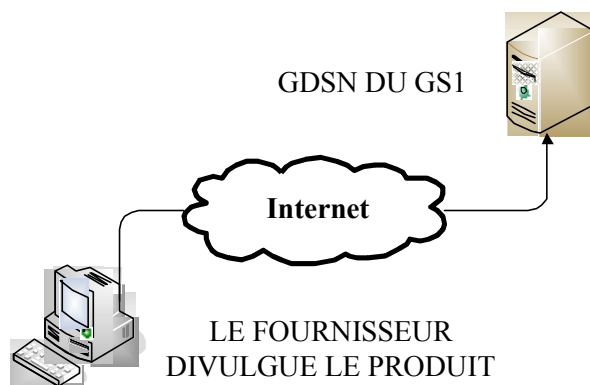
- 5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.

[Illustration]

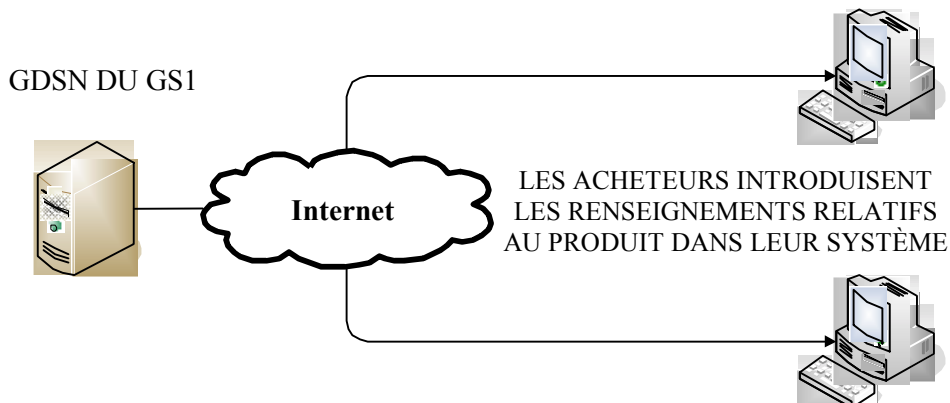
Exemple 3:

4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE dans le GDSN

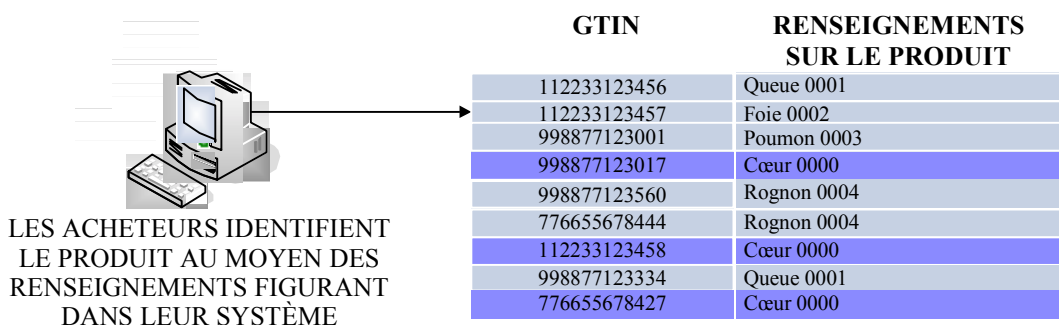
- 1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



- 2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



- 3) Les acheteurs utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande selon la CEE dans leur système d'information pour identifier au moyen du GTIN les produits qu'ils veulent commander.



- 4) Les acheteurs utilisent le GTIN du produit et les renseignements associés pour commander le produit auprès du fournisseur en utilisant des pools de données compatibles avec l'EDI ou le GDSN.

