



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.1  
5 juillet 2000

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits  
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation de la viande  
Neuvième session, 27-29 mars 2000, Genève

**RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION**

**ADDITIF 1**

**Prescriptions générales**

**Note du secrétariat :** Le présent additif contient le texte des prescriptions générales concernant la viande, telles qu'elles ont été convenues par la Section spécialisée. Ce texte est soumis au Groupe de travail (en même temps que les additifs 2 et 3) en vue de son adoption en tant que nouvelle norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine.

## PRESCRIPTIONS GENERALES

### NORMES POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE

#### 0.1.0 AVANT-PROPOS

La présente norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant la qualité commerciale et la commercialisation des carcasses et découpes de viande propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce de gros international. Il est admis qu'en la matière de nombreuses autres règles relatives à la normalisation des aliments et au contrôle vétérinaire doivent être respectées. La norme n'a pas pour but de traiter de ce qui est prévu par ailleurs. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant de la législation ou réglementation nationale ou internationale ou des prescriptions du pays importateur.

Il est recommandé d'appliquer ces prescriptions générales aux achats de viande en même temps que les diverses normes CEE-ONU propres aux espèces applicables à la viande. 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 qu'elles correspondent aux vœux de l'acheteur. Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, les normes propres aux espèces comprennent des photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales.

Les présentes normes ont pour objet de décrire toutes les carcasses et découpes de viande couramment vendues et achetées entre pays. Les pays membres participant au commerce de ces articles qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres articles ou que la description de certains des articles couverts est inexacte ou encore que certains d'entre eux ne sont plus échangés sont invités à contacter :

Le Spécialiste des normes alimentaires  
Division du commerce de la CEE-ONU  
Palais des Nations  
1211 Genève 10  
SUISSE  
No de téléphone : (41) 22 917 2450  
No de télécopie : (41) 22 917 0041  
Adresse électronique : [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

#### 0.2.0 PORTÉE/CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux carcasses et/ou découpes de viande ~~bovine, porcine, ovine et caprine~~ commercialisées comme propres à la consommation humaine. Elle a pour objet d'offrir à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et l'emballage, ainsi que l'évaluation de la conformité de la viande, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales applicables à la viande et aux produits carnés destinés à être vendus sur le plan international. Les signataires de contrats sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses et indications qui y figurent et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

La présente norme contient des références aux accords, normes et codes de bonnes pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après l'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 le cadre de la présente norme. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, directives et codes de bonnes pratiques de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

La CEE-ONU a élaboré ou prévoit d'élaborer des normes pour les espèces, classes ou catégories de viande énumérées ci-après :

1. Bœuf – viande bovine (la version 2000 a été publiée)
2. Veau (à élaborer)
3. Porc – viande porcine (la version 1998 a été publiée)
4. Agneau – viande ovine (en cours d'élaboration)
5. Chevreau – viande caprine (à élaborer)
6. Autres viandes et produits à base de viande de mammifère (à élaborer)
7. Poulet (en cours d'élaboration)
8. Dinde (à élaborer)
9. Autres produits à base de volaille (à élaborer)

### **0.3.0 PRESCRIPTIONS RÉGLEMENTAIRES**

La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

### **0.4.0 TRAITEMENT/MANUTENTION DE LA VIANDE**

#### **0.4.1 DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉFRIGÉRATION**

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer aux produits, de manière uniforme, les températures internes suivantes :

- A) **Viande réfrigérée** : entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
- B) **Viande congelée** : température minimale de -12 °C après la congélation.
- C) **Viande surgelée** : température minimale de -18 °C après la surgélation.

#### **0.4.2 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE LA VIANDE**

- A) Les carcasses/découpes doivent être :
1. Intactes, compte tenu de la présentation;
  2. Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
  3. Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.<sup>1</sup>);
  4. Exemptes d'odeurs désagréables;
  5. Exemptes de taches de sang trop évidentes;
  6. Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
  7. Exemptes de contusions<sup>2</sup>;
  8. Exemptes de brûlures de congélation<sup>3</sup>.
- B) La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des morceaux et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les morceaux sont détachés en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe comprend 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 glandes lymphatiques de surface.

#### **0.4.3 DISPOSITIONS RELATIVES À LA LIMITATION ET À L'ÉVALUATION DE L'ÉPAISSEUR DU GRAS POUR CERTAINES DÉCOUPES**

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées sont exprimées en fonction des critères suivants :

1. Découvert dénudé (paré), membrane de surface détachée;
2. Découverte dénudée (semi-paré);

---

<sup>1</sup> Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

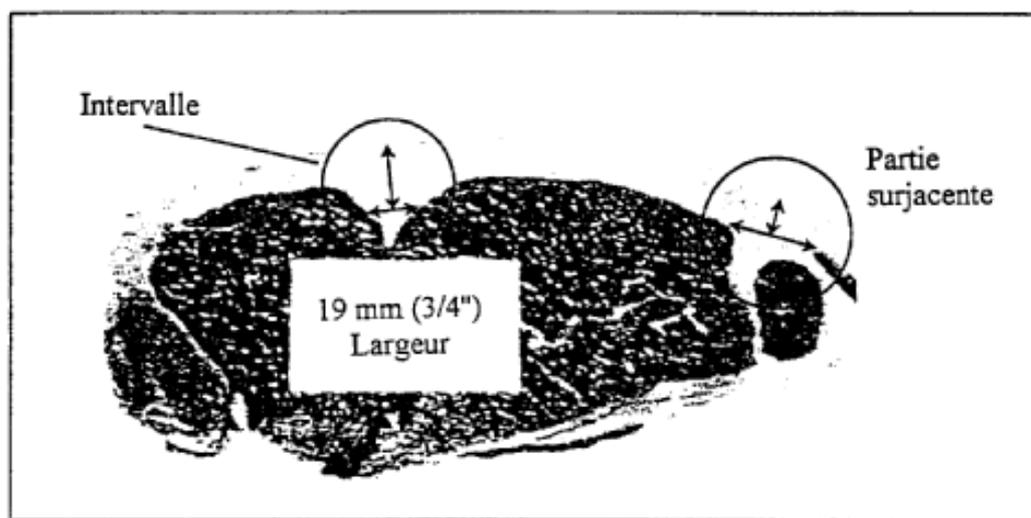
<sup>2</sup> Les contusions ayant un effet matériel sur un produit quel qu'il soit ne sont pas admises.

<sup>3</sup> 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), du goût (insipidité), de l'odeur (de ranci) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

3. Pratiquement sans gras (75 % de la surface de la viande maigre apparente);
4. Épaisseur maximale du gras indiquée en millimètres;
5. Teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique (c'est-à-dire les parures).

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 :

1. 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.
2. 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<sup>4</sup> ou du parage<sup>5</sup>, 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.

#### **0.4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DE LA VIANDE ET DU GRAS ET LE pH**

Normalement, suivant l'espèce, la viande maigre et le gras présentent une couleur et un pH caractéristiques. Les normes propres aux espèces contiennent des dispositions spéciales concernant l'évaluation de la couleur du maigre et du gras, ainsi que du pH.

#### **0.4.5 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ORIGINE ET L'HISTORIQUE DE LA PRODUCTION**

Ces dispositions sont facultatives mais l'acheteur peut demander au vendeur la preuve (voir par. 4.8) des procédures documentaires à des fins de validation. Les normes propres aux espèces contiennent des indications sous les intitulés ci-après.

1. Systèmes de production
2. Systèmes d'alimentation
3. Identification des bêtes

---

<sup>4</sup> Découvert/dénudé (semi-paré) - Le terme "découvert" implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu "argenté" ou "bleu", ou peau du muscle) est apparente, les "traces" restantes de gras ne devant pas dépasser 1,0 pouce (2,5 cm) dans la plus grande longueur ni/ou 0,125 pouce (3 mm) d'épaisseur en un point quelconque. Le terme "dénudé" implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu "argenté" ou "bleu", ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 1,0 pouce (2,5 cm) dans n'importe quelle sens ni/ou 0,125 pouce (3 mm) d'épaisseur en un point quelconque.

<sup>5</sup> Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée - Lorsque la membrane de surface (tissu "argenté" ou "bleu", ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les "traces" restantes de gras ne doivent pas dépasser 0,125 pouce (3 mm) d'épaisseur.

#### **0.4.6 DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT**

L'emballage (ou le préemballage) est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. Le conditionnement est la couverture secondaire contenant les produits emballés. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes :

##### **A) Carcasses et quartiers**

1. Réfrigérés, avec ou sans emballage
2. Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

##### **B) Découpes**

1. Réfrigérées
  - a. emballées individuellement
  - b. emballées en vrac (conteneur à doublure de plastique ou paraffinée)
  - c. emballées sous vide
  - d. emballées sous atmosphère protectrice
  - e. autre emballage
2. Congelées/surgelées
  - a. emballées individuellement
  - b. emballées en vrac (conteneur à doublure de plastique ou paraffinée)
  - c. emballées sous vide
  - d. autre emballage

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée 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 relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP).

#### **0.4.7 INDICATIONS À PORTER SUR L'ÉTIQUETTE DES UNITÉS DE VENTE DE VIANDE**

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications qu'il faut obligatoirement porter sur les étiquettes des produits ("x"), pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour les morceaux de viande emballés ou conditionnés.

<b>Indications</b>	<b>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</b>	<b>Viande emballée ou conditionnée</b>
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 <sup>6</sup>
Quantité (nombre de morceaux)		x <sup>1</sup>
Poids net		x <sup>1</sup>

À cela s'ajoutent des indications relatives à la production, au traitement et à la qualité qui, selon le cas, devront également être portées sur l'étiquette du produit ou sur les documents connexes, notamment les suivantes :

- pH, couleur du maigre et du gras;
- systèmes de production et de traitement;
- classification/classement;
- méthodes d'abattage;
- caractéristiques du cheptel, systèmes de production et d'alimentation<sup>7</sup>.

Le cas échéant, ces indications sont décrites en détail dans les sections propres aux espèces.

<sup>6</sup> Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

<sup>7</sup> Des systèmes de traçabilité appropriés seront décrits dans les annexes des normes propres aux espèces, pour la communication de ces éléments.

#### **0.4.8 ORGANE DE CONTRÔLE DE LA CONFORMITÉ**

Outre qu'elle décrit en détail les produits, la présente norme prévoit la possibilité pour l'acheteur de choisir à son gré, pour chaque contrat, un organe chargé de contrôler la conformité. Cet organe a pour tâche d'appliquer et/ou de fixer des critères de commercialisation et d'aider à régler les litiges portant sur des contrats.

L'organe de contrôle de la conformité désigné dans un accord contractuel a toute compétence pour évaluer le respect des normes qui y sont stipulées, selon ses méthodes. De plus, il peut déterminer les caractéristiques à retenir comme critères de commercialisation par l'acheteur selon les normes et les méthodes qui lui sont propres et conformément aux listes annexes d'options, contenues dans le présent document, qui concernent la rapidité, les rendements ou d'autres caractéristiques concernant le rapport qualité/valeur du produit.

Si le règlement d'un litige est jugé important par les partenaires commerciaux, et s'il est pris en considération et qu'il fait l'objet d'une clause du contrat, l'acheteur peut commencer par désigner de son propre gré un organe de contrôle de la conformité qui tranchera en dernier ressort quand il s'agira de déterminer la conformité du produit avec l'accord contractuel selon les normes qui y sont stipulées, y compris les prescriptions supplémentaires qui peuvent y figurer. Un tel contrôle de la conformité peut être demandé à l'initiative de l'acheteur au point d'origine, avant l'expédition, ou peut être obtenu strictement en tant que de besoin pour régler un litige portant sur un contrat. Lorsqu'une réclamation est faite auprès d'un fournisseur, les parties seront tenues de se plier aux conclusions de l'organe de contrôle de la conformité qu'elles auront choisi, s'il a été désigné au moment de l'entrée en vigueur du contrat.

S'il a désigné de son plein gré un organe de contrôle, l'acheteur peut bénéficier d'autres services ou prestations fournies par cet organe : classification et certification des carcasses, certification des systèmes d'assurance de la qualité, etc.

Dans certains pays, les fournisseurs peuvent être tenus de demander la certification de leurs systèmes de production ou de gestion en vertu des lois et règlements de leur pays. Ce mécanisme d'évaluation doit être désigné par l'acheteur dans le texte du contrat comme organe de contrôle de la conformité appelé à trancher en dernier ressort.

##### **0.4.8.1 — Utilisation du logo — règles d'homologation**

~~Le logo de la CEE-ONU est une marque déposée et ne peut être utilisé sans l'autorisation écrite de la CEE-ONU, délivrée par un organe d'homologation accrédité<sup>8</sup>. L'autorisation ne sera accordée qu'aux conditions déterminées à l'occasion par la CEE-ONU.~~

---

<sup>8</sup> Un organe d'homologation accrédité s'entend d'un des organes indiqués à l'annexe ?, qui est :

- a) Agréé par la CEE-ONU pour homologuer des systèmes d'assurance de la qualité pour les entreprises et
- b) Homologué par la CEE-ONU pour effectuer des contrôles des entreprises homologuées conformément à la présente norme;
- c) Un organe de contrôle officiel ou d'État.

~~Aux fins de la présente norme, l'homologation signifie qu'un certificat a été délivré à une entreprise qui a démontré, à la satisfaction de l'organe d'homologation accrédité, qu'elle se conformait à la norme et à toute autre règle d'homologation publiée à l'occasion.~~

~~Chaque entreprise homologuée doit se doter d'un système d'assurance de la qualité approuvé par un organe d'homologation accrédité et l'appliquer en tout temps. La norme minimale acceptable d'assurance de la qualité doit s'aligner sur les éléments équivalents de la norme ISO 9002 : 1994 relative aux systèmes d'assurance de la qualité en production, telle qu'elle s'applique à la préservation de l'intégrité des prescriptions de la présente norme.~~

~~Chaque entreprise homologuée doit à tout moment apporter la preuve, à la satisfaction de l'organe d'homologation, qu'elle dispose en tout temps d'un personnel suffisamment formé pour appliquer la présente norme avec exactitude.~~

~~Les autres descriptions et inscriptions (y compris les marques de fabrique utilisées sur les carcasses, les fiches des carcasses et les emballages en carton et autres conditionnements) ne doivent pas être incompatibles avec la présente norme ni présenter de risque de confusion.~~

#### **0.4.9 SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC**

Le système EAN-UCC est utilisé dans les présentes normes comme système de codification type recommandé pour améliorer les communications entre acheteurs et vendeurs et les tiers, soit les organes de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière, qui est assuré par EAN International en collaboration avec ses 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 inconvénients qu'il y a à utiliser les systèmes de codage propres aux entreprises, aux industries et aux pays, et pour rendre les échanges beaucoup plus rationnels et plus conformes aux besoins des consommateurs.

L'application du système EAN-UCC permet de rationaliser le commerce international et la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé. Les codes EAN-UCC peuvent être représentés par des vecteurs de données (codes-barres) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales. Ce système permet non seulement d'identifier les éléments sans ambiguïté, mais aussi de faire figurer des informations complémentaires - normes CEE-ONU pour les carcasses et découpes, dates limites de consommation, poids, lot, numéros de série, etc. - dans les codes-barres.

Les codes utilisés pour décrire les carcasses et découpes sont indiqués dans les normes CEE-ONU pour les espèces. Ils sont constitués par des numéros d'identification qui sont représentés au moyen d'un code EAN-UCC d'identification de la demande dans la norme EAN-UCC-128. Un code EAN-UCC d'identification de la demande est un indicatif utilisé 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 commerciale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

L'utilisation de la norme EAN-UCC-128 est recommandée pour améliorer les communications entre acheteurs et vendeurs et les tiers, soit les organes de contrôle de la conformité.

**Exemple No 1 :**

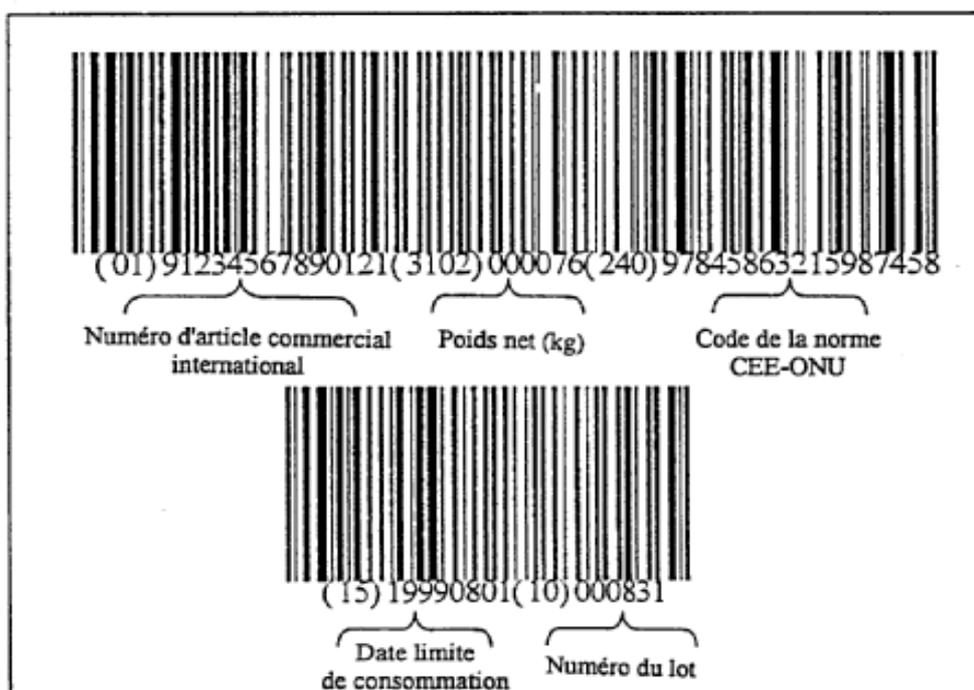
(01) 91234567890121 (3102) 000076 (240) 11643530104000105000 (15) 19990801 (10) 000831

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

**Exemple No 2 :**

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

- (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 les normes CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande (codage, réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM8messages).

**Où s'adresser pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN-UCC :**

**EAN International**

145 rue Royale  
B-1000 Bruxelles  
Belgique  
Tél. : +32-2-227 10 20  
Télécopie : +32-2-227 10 21  
Adresse électronique : [info@ean.be](mailto:info@ean.be)

**Uniform Code Council (UCC)**

Princeton Pike Corporate Centre  
1009 Lenox Drive, suite 202  
Laurenceville  
New Jersey 08648  
États-Unis d'Amérique  
Tél. : +1-609-620 0200  
Télécopie : +1-609-620 1200

-----