



**Conseil Économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.2
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 2**

Section de la viande bovine

Note du secrétariat : Le présent additif contient le texte des prescriptions relatives à la viande bovine convenues par la Section spécialisée. Ce texte est soumis au Groupe de travail (en même temps que les additifs 1 et 3) en vue de son adoption en tant que nouvelle norme CEE/ONU concernant les carcasses et découpes de bœuf.

Norme CEE/ONU
concernant la normalisation, la commercialisation
et la qualité commerciale des

Carcasses et découpes de bœuf
faisant l'objet d'un commerce international

Viande bovine (Section 2)

1.1.0 Avant-propos

La norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant la qualité commerciale et la commercialisation des carcasses et découpes de boeuf propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce 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.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la norme comprend des photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales.

1.2.0 Portée

La présente norme s'applique aux carcasses et/ou aux découpes de carcasses de bovins, vendues comme étant propres à la consommation humaine et présentant une couleur rouge caractéristique.

1.3.0 Champ d'application

La présente norme a pour but de définir certains aspects des prescriptions concernant la qualité et la coupe des carcasses et découpes de bœuf destinées au commerce international.

La présente norme contient des références aux accords, normes et codes de 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 pratiques de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

1.4.0 Prescriptions générales

Les domaines ci-après sont traités dans les prescriptions générales concernant les carcasses et découpes de bœuf, qui s'appliquent au commerce de toutes les viandes de mammifères.

Dispositions concernant la réfrigération

Dispositions concernant l'état de la viande

Dispositions relatives à l'épaisseur du gras pour certaines découpes

Dispositions concernant la couleur de la viande et du gras et le pH
Dispositions concernant l'origine et l'alimentation
Dispositions concernant l'emballage, le stockage et le transport
Informations sur l'étiquetage de la viande destinée à la vente
Organe de contrôle de la conformité¹
Système de codification EAN-UCC

1.4.1 Dispositions concernant le gras externe

Le gras externe est mesuré conformément aux dispositions contenues dans les prescriptions générales. Selon la codification prévue, les découpes de bœuf faisant l'objet d'un commerce international sont classées en fonction de l'épaisseur de la couche de gras externe dans les catégories suivantes :

Découverte, membrane de surface détachée

Découverte

Presque exempte (75 % surface maigre/limite naturelle enlevée)

Épaisseur maximale de la graisse de 3 mm

Épaisseur maximale de la graisse de 6 mm

Épaisseur maximale de la graisse de 13 mm

Épaisseur maximale de la graisse de 25 mm

1.4.2 Dispositions concernant le persillage

Le persillage ou gras intramusculaire est un des critères habituellement utilisés pour déterminer la qualité de la viande. Deux systèmes sont recommandés dans la présente norme, à savoir :

- i) Le système USDA
- ii) Le système AUS-MEAT

1.4.2.1 Choix d'un système d'étalonnage pour le persillage

Le système USDA est fondé sur un nuancier photographique, qui illustre les divers degrés de persillage sur une échelle de six points indiquant l'intensité croissante du persillage, qui est respectivement qualifié de "Léger, Faible, Limité, Moyen, Peu abondant ou Moyennement abondant".

Le système AUS-MEAT est fondé sur un nuancier photographique comportant sept coloris (numérotés de 0 à 6) qui montrent l'intensité croissante du persillage.

L'utilisateur des deux systèmes choisira la photographie correspondant à ses exigences, mais il lui est conseillé d'utiliser l'ensemble du système. Les systèmes sont présentés de façon détaillée dans la section (Normes – Carcasses et découpes de bœuf) et ils peuvent aussi être obtenus directement auprès de l'USDA ou de AUS-MEAT.

¹ Il s'agit de l'organe de certification agréé mentionné dans les prescriptions générales pour chaque pays.

NOTE : *Bien que le système de codification examiné dans la section 1.4.5 (Codification de la viande bovine) permette à l'acheteur de se référer soit au système USDA, soit au système AUS-MEAT, soit à un autre système, pour le degré de persillage il ne renvoie qu'au système d'étalonnage qu'offre le nuancier AUS-MEAT.*

AUS-MEAT Limited
PO Box 3175
South Brisbane
QLD 4101
Australie

U.S.Department of Agriculture
Livestock and Seed Program
Room 2092-South Bldg.
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC
USA

Tél : +61 732 47 7 200

Tél : (202) 720-5705

Télécopie : +61 732 477 222

Télécopie : (202) 720-3499

1.4.3 Dispositions concernant la couleur du maigre et du gras

Normalement, la viande de bœuf maigre présente une couleur rouge caractéristique. La viande dont le pHU² est supérieur à 6 est considérée comme étant une viande foncée, ferme et sèche (état DFD). Le pHU est mesuré dans le m.longissimus dorsi, conformément à la norme ISO 2917:1974 "Viandes et produits à base de viande". Toutes les autres méthodes ou conditions relatives à la mesure du pH doivent faire l'objet d'un accord contractuel.

NOTE :

- i) Dans la gamme de couleurs du maigre, le chiffre entre parenthèses est la référence AUS-MEAT correspondante sur laquelle le système est fondé.
- ii) Il convient de noter qu'il existe d'autres références de couleur qui peuvent être utilisées si elles sont stipulées dans l'accord contractuel avec, le cas échéant, les paramètres pH requis.
- iii) Il convient de noter que ce qui précède n'a qu'une valeur indicative et que, pour une utilisation commerciale, le système complet et l'ensemble des paramètres d'application doivent être utilisés.

Où s'adresser pour obtenir des informations détaillées sur le système :

CEE/ONU

Division du commerce
Fonctionnaire chargé des normes alimentaires
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10
Suisse
Tél. : +41 22 917 2875
Télécopie : +41 22 917 0041

AUS-MEAT Limited
PO Box 3175
South Brisbane
QLD 4101
Australie
Tél. : +61 732 47 7 200
Télécopie : +61 732 477 222

² pHU signifie pH ultime.

1.4.4 Dispositions concernant l'origine et l'alimentation

Si l'acheteur souhaite recourir aux options suivantes, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des bovins, des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les numéros d'identification doivent être appliqués et enregistrés correctement afin de garantir un lien entre eux. Si l'on a recours à des procédures de traçabilité, celles-ci doivent être agréées par l'organe de contrôle de la conformité mentionné au paragraphe 4.8 des prescriptions générales.

Le système EAN-UCC offre un instrument universel de traçabilité au moyen de normes multi-industrielles applicables aux fins d'identification et de communication aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé pour les besoins de la traçabilité par des organisations pour suivre la trace et retrouver la trace des produits bovins entre l'élevage et les points de vente tout au long de la chaîne d'approvisionnement. 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.

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

Uniform Code Council (UCC)

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

1.4.4.1 Catégorie de viande bovine

La norme prévoit le classement de la viande de bœuf en huit catégories :

- Bovin mâle non châtré (présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, de plus de 24 mois)
- Jeune bovin mâle non châtré (de moins de 24 mois)
- Bouvillon (jeune bovin châtré)
- Génisse (jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé)
- Bouvillon et/ou génisse
- Jeune vache (bovin femelle adulte de moins de 5 ans)
- Vache âgée (bovin femelle adulte de plus de 5 ans)
- Jeune bovin (6-12 mois)

1.4.4.2 Systèmes de production, d'alimentation et d'identification des animaux

- *Systèmes intensifs*, méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation visant à favoriser une croissance rapide. Acheteur et vendeur doivent fixer les normes applicables entre eux.
- *Systèmes extensifs, méthodes de production comportant un accès relativement illimité au fourrage naturel* ("nourri de fourrage") pendant la plus grande partie de la vie des bêtes. Acheteur et vendeur doivent fixer les normes applicables entre eux.
- *Systèmes biologiques*, méthodes de production qui suivent des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives. Acheteur et vendeur doivent fixer les normes applicables entre eux.
- *Systèmes d'élevage*, traitements particuliers appliqués aux bêtes (traitement aux hormones activateurs de croissance, etc.) suivant des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives.
- *Les autres systèmes* doivent être indiqués par le vendeur.

1.4.4.3 Modes d'abattage

- *Traditionnel* : l'assommage avant la saignée est le mode traditionnel admis.
- *Casher* : mode d'abattage rituel, à spécifier.
- *Halal* : mode d'abattage rituel, à spécifier.
- *Autres modes* : tout autre mode d'abattage doit être fixé par accord entre le vendeur et l'acheteur.
- *Aucun mode spécifié*.

1.4.4.4 Traitements après abattage

- *Stimulation électrique* : les paramètres applicables doivent être stipulés dans le contrat.
- *Suspension de la carcasse* : à spécifier, si elle diffère de la méthode traditionnelle de suspension par le tendon d'Achille.
- *Réfrigération* : à spécifier, s'il s'agit d'une méthode spéciale.
- *Maturation* : toute exigence particulière est à spécifier.
- *Autres exigences* : à spécifier.
- *Aucune méthode spécifiée*.

1.4.5 Codification de la viande bovine

Les tableaux ci-après illustrent l'application générale du système de codification de la norme CEE/ONU pour la viande bovine (14 domaines et 20 chiffres) fondé sur le système EAN-UCC. Voir détails à l'appendice 1.

Système de codification de la norme CEE-ONU pour la viande bovine

Domaine	Code	Utilisation	Référence
Obligatoire			
<u>Espèce/Classe</u>	0 - 9 <u>4</u>	1	<u>1</u>
<u>Découpe (secondaire)</u>	0 - 9999	0 - 9999	<u>2</u>
<u>Réfrigération</u>	0 - 9	1 - 3	11
Facultatif, traçabilité exigée			
<u>Catégorie (sexe/type/âge)</u>	0 - 9	0 - 8	<u>3</u>
<u>Système d'alimentation</u>	0 - 9	0 - 5	<u>4</u>
<u>Certification</u> <u>Qualité/classification</u> <u>Certification par une tierce</u> <u>partie</u> <u>Identification de l'animal</u>	0 - 99	0 - <u>4</u> <u>7</u>	<u>5</u>
<u>Système d'abattage</u>	0 - 9	0 - 4	<u>6</u>
<u>Traitement après abattage</u>	0 - 9	0 - 1	<u>7</u>
Facultatif, traçabilité non exigée			
<u>Gras externe</u>	0 - 9	<u>0</u> <u>4</u> - 7	<u>8</u>
<u>Persillage</u>	0 - 9	0 - 8	9
<u>Couleur (viande/gras)</u>	0 - 99	0 - 99	10
<u>Fourchette de poids</u>	0 - 9	0 - 1	12
<u>Emballage</u>	0 - 9	0 - 7	13
<u>Réserve</u>	<u>000</u> 999	<u>Aucune</u>	<u>14</u>

1.4.5.1 Codes à utiliser pour la codification de la viande bovineDonnées Spécifié Description par codeDomaine Code à utiliser**1. Espèce**

1 = Viande bovine

2. Code à quatre chiffres pour la découpe défini dans la norme ~~Défini~~**3. Catégorie**

- 0 = Non spécifié
- 1 = Bovin mâle non châtré (présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, de plus de 24 mois)
- 2 = Jeune bovin mâle non châtré (de moins de 24 mois)
- 3 = Bouvillon (jeune bovin châtré)
- 4 = Génisse (jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé)
- 5 = Bouvillon et/ou génisse
- 6 = Jeune vache (bovin femelle adulte de moins de 5 ans)
- 7 = Vache âgée (bovin femelle adulte de plus de 5 ans)
- 8 = Jeune bovin (6-12 mois)

4. Système d'alimentation

- 0 = Non spécifié
- 1 = Intensif
- 2 = Extensif
- 3 = Biologique
- 4 = Élevage
- 5 = Autres

5. Certification

- 0 = Non spécifié
- 1 = Qualité/classification spécifiées
- 2 = Certification par une tierce partie spécifiée
- 3 = Identification de l'animal spécifiée
- 4 = Qualité/classification et certification par une tierce partie spécifiées
- 5 = Qualité/classement et identification de l'animal spécifiées
- 6 = Certification par une tierce partie et identification de l'animal spécifiées
- 7 = Qualité/Classification, certification par une tierce partie et identification de l'animal spécifiées

6. Systèmes d'abattage

- 0 = Non spécifié
- 1 = Traditionnel : l'étourdissement avant saignement est le mode traditionnel admis
- 2 = Casher : mode d'abattage rituel, à spécifier
- 3 = Halal : mode d'abattage rituel, à spécifier
- 4 = Autres : tout autre mode d'abattage doit être fixé par accord entre le vendeur et l'acheteur

7. Traitement après abattage

- 0 = Non spécifié
- 1 = Spécifié

8. Épaisseur/niveau du gras externe

- 0 = Non spécifié
- 1 = Découverte, membrane de surface détachée
- 2 = Découverte
- 3 = Presque exempte (75 % surface maigre/limite naturelle enlevée)
- 4 = Épaisseur maximale de la graisse de 3 mm
- 5 = Épaisseur maximale de la graisse de 6 mm
- 6 = Épaisseur maximale de la graisse de 13 mm
- 7 = Épaisseur maximale de la graisse de 25 mm

9. Persillage

- 0 = Non spécifié
- 1 = Coloris 0 AUS-MEAT
- 2 = Coloris 1 AUS-MEAT
- 3 = Coloris 2 AUS-MEAT
- 4 = Coloris 3 AUS-MEAT
- 5 = Coloris 4 AUS-MEAT
- 6 = Coloris 5 AUS-MEAT
- 7 = Coloris 6 AUS-MEAT
- 8 = Système USDA spécifié
- 9 = Autre système spécifié

10. Couleur du maigre et du gras

- 0 = Non spécifié
- 1 = Autre système spécifié

Les codes des nuanciers AUS-MEAT pour le maigre et pour le gras peuvent être intégrés dans les spécifications d'un article, la couleur du maigre étant indiquée par le premier chiffre (coloris AUS-MEAT 1a à 7) et la couleur du gras par le deuxième chiffre (coloris AUS-MEAT 0 à 9). Le tableau suivant présente la table de codage servant à déterminer les degrés de coloration du

maigre et du gras dans le système AUS-MEAT, la couleur du maigre étant portée en abscisse et la couleur du gras en ordonnée.

Nuancier AUS-MEAT pour la couleur du gras												
Nuancier AUS-MEAT pour la couleur du maigre		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	1a	10	11									19
	1b	20	11									29
	1c	30	31									39
	2	40	41									49
	3	50	51									59
	4	60	61									69
	5	70	71									79
	6	80	81									89
	7	90	91									99

11. Réfrigération

1 = Réfrigéré

2 = Congelé

3 = Surgelé

12. Fourchette de poids

0 = Non spécifié

1 = Spécifié

13. Emballage

0 = Non spécifié

1 = Carcasses et morceaux – Réfrigérés avec ou sans emballage

2 = Carcasses et morceaux – Congelés/surgelés emballés pour protéger les produits

3 = Découpes – Emballage individuel

4 = Découpes – Conditionnement en vrac (conditionnement en plastique ou paraffiné)

5 = Découpes – Emballage sous vide

6 = Découpes – Conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM)

7 = Découpes – Autres.

14. Codes réservés (toujours 000)

1.4.5.2 Exemple de codification :

L'article caractérisé par le code à 20 chiffres 11643530104000105000 serait le suivant :

Domaine 1 Espèce = 1 (Viande bovine)

Domaine 2 Découpe = 1643 (Gros bout de poitrine)

Domaine 3 Catégorie = 5 (Bouvillon et /ou génisse)

- Domaine 4 Système d'alimentation = 3 (Biologique)
- Domaine 5 Certification = 0 (Non spécifié)
- Domaine 6 Systèmes d'abattage = 1 (Traditionnel)
- Domaine 7 Traitement après abattage = 0 (Non spécifié)
- Domaine 8 Gras externe = 4 (Épaisseur de gras de 3 mm maximum)
- Domaine 9 Persillage = 0 (Non spécifié)
- Domaine 10 Couleur du maigre et du gras = 00 (Non spécifié)
- Domaine 11 Réfrigération = 1 (Réfrigéré)
- Domaine 12 Code poids = 0 (Non spécifié)
- Domaine 13 Code emballage = 5 (Emballage sous vide)
- Domaine 14 Codes réservés = 000

[Photographies correspondantes à inclure dans le document final]

1. Commandes du client, établies en utilisant le système de codification de la norme CEE/ONU pour les carcasses et découpes de bœuf.

[Photographie]

2. À réception de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE/ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial mondial, etc.).

[Photographie]

3. Le fournisseur exécute la commande. Le code-barres UCC/EAN-128 est appliqué aux marchandises.

[Photographie]

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

[Photographie]

5. Le flux des marchandises portant des codes EAN/UCC peut être raccordé à l'échange de données informatisé (messages EDI - EANCON®).

[Photographie]
