



**Conseil Économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/3
20 décembre 1999

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, 26-29 mars 2000, Genève

Point 3 a) de l'ordre du jour provisoire

Prescriptions générales

Norme pour les carcasses et découpes de viande

Communication de l'Australie

Note du secrétariat : Les prescriptions générales ont été arrêtées à la dernière session et adoptées par le Groupe de travail. Le présent document contient leur version la plus récente qui a été examinée par la réunion de rapporteurs à Brisbane.

PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

NORME POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE

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 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 et aux produits carnés. 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.

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 choix de possibilités concernant la manutention, l'emballage et l'empaquetage et 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 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.

3.0 PRESCRIPTIONS RÉGLEMENTAIRES

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

4.0 TRAITEMENT/MANUTENTION DE LA VIANDE

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 maximale de -12 °C après la congélation.
- C) **Viande surgelée** : température maximale de -18 °C après la surgélation.

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.¹);
 4. Exemptes d'odeurs désagréables;
 5. Exemptes de taches de sang trop évidentes;
 6. Exemptes de tout os cassé saillant ou cassé non spécifié;
 7. Exemptes de contusions²;
 8. Exemptes de brûlures de congélation³.

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

¹ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis à détection de particules métalliques.

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

³ 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).

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 coupes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface.

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 de la graisse sur les carcasses, les demi-carcasses et les coupes. Les limites autorisées sont exprimées en fonction des critères suivants :

Découverte dénudée, membrane de surface détachée

Découverte dénudée

Pratiquement sans graisse (75 % de la surface de la viande maigre apparente)

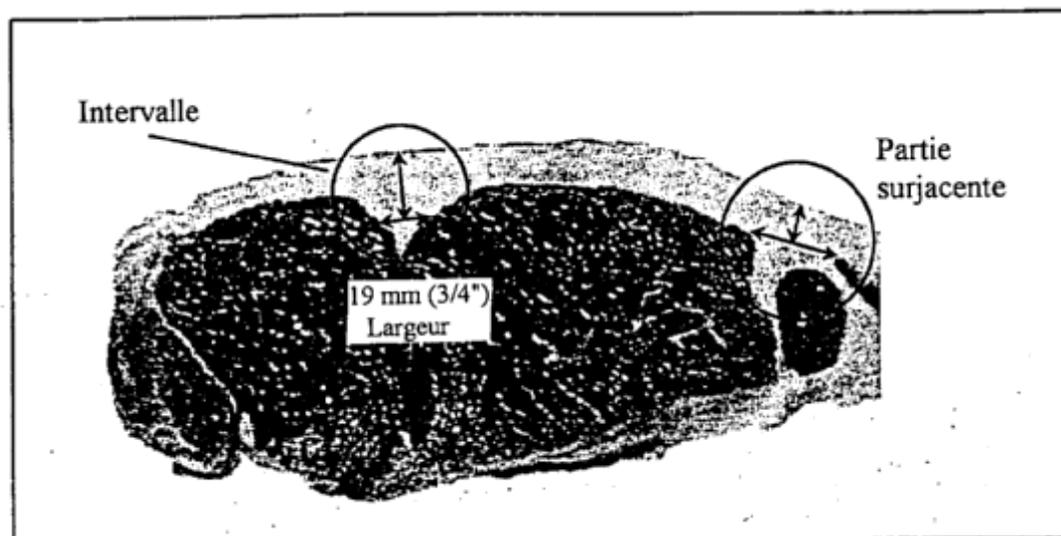
Épaisseur maximale de la graisse indiquée en millimètre

Teneur en maigre mesurée chimiquement (c'est-à-dire les parures).

La graisse externe est enlevée 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 à la graisse de surface (sous-cutanée et/ou externe selon la pièce) et à la graisse des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage de la graisse s'effectue dans les limites suivantes :

1. L'épaisseur maximale de la graisse en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur de la graisse est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.

L'épaisseur moyenne de la graisse. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où la graisse de surface est apparente. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.



L'épaisseur (la profondeur) de la graisse est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant la graisse 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, seule la graisse recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm/3/4" est prise en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par de la graisse, seule est mesurée la graisse qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation de la graisse découverte/dénudée⁴ ou découverte/dénudée, membrane de surface détachée⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer la graisse recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et la graisse séparant des muscles adjacents.

⁴ Découverte/dénudée - Le terme "découverte" implique qu'il s'agit de la graisse de surface ou de la graisse des séparations naturelles intramusculaires de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe ("semelle" ou "tissu bleu") est apparente, les "traces" restantes de graisse 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 "dénudée" implique que toute la graisse de surface est enlevée de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe ("semelle" ou "tissu bleu") est apparente, les traces restantes de graisse ne devant pas dépasser 1,0 pouce (2,5 cm) dans n'importe quelle dimension ni/ou 0,125 pouce (3 mm) d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découverte/dénudée, membrane de surface détachée □ lorsque la membrane de surface ("semelle" ou "tissu bleu") 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 graisse ne doivent pas dépasser 0,125 pouce (3 mm) d'épaisseur.

4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DE LA VIANDE ET DE LA GRAISSE ET LE pH

Normalement, suivant l'espèce, la viande maigre et la graisse 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 de la graisse, ainsi que du pH.

4.5 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ORIGINE ET L'ALIMENTATION

Ces dispositions sont facultatives mais l'acheteur peut demander au vendeur la preuve (voir par. 4.8) des méthodes 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

Identification des bêtes

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. emballage sous atmosphère modifiée
 - 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 modifiée, congelée ou surgelée) et 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).

4.7 INDICATIONS À PORTER SUR L'ÉTIQUETTE DES MORCEAUX DE VIANDE MIS SUR LE MARCHÉ

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications qu'il faut 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 du service de santé	x	x
Numéro d'abattage ou du lot	x	x
Date de l'abattage	x	
Date de l'emballage		x
Dénomination du produit		x
Date limite de consommation exigée par chaque pays		x
Méthodes d'entreposage : viande réfrigérée, congelée, surgelée		x
Conditions d'entreposage		x
Emballer ou détaillant		x ⁶
Quantité (nombre de morceaux)		x
Poids net		x

⁶ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

À cela s'ajoutent des indications relatives à la production, au traitement et à la qualité qu'il convient peut-être de porter sur l'étiquette du produit ou sur les documents connexes, notamment les suivantes :

- pH, couleur du maigre et de la graisse;
- classification/classement;
- systèmes de production et de traitement;
- mode d'abattage.

Caractéristiques du cheptel, systèmes de production et d'alimentation⁷

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

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 sapidité, 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, est pris en considération et 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 être obtenu strictement en tant que de besoin pour résoudre un litige portant sur un contrat. Lorsqu'une plainte est déposée contre un fournisseur, les parties devraient être 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 formalités assurés par cet organe : services de classification et de certification des carcasses, services de certification des systèmes d'assurance de qualité, etc.

⁷ Pour les communications concernant ces caractéristiques, les systèmes de traçabilité appropriés seront décrits dans les annexes aux normes propres aux espèces.

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.

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 son autorisation écrite, délivrée par un organe d'homologation accrédité⁸. L'autorisation ne sera accordée qu'aux conditions déterminées à l'occasion par la CEE-ONU.

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.

4.9 SYSTÈME DE CODIFICATION EAN-UCC

Le système EAN-UCC est utilisé dans ces 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.

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

- a) Accrédité par la CEE-ONU pour homologuer des systèmes d'assurance de la qualité pour les entreprises, et
- b) Agréé par la CEE-ONU pour effectuer des contrôles des entreprises homologuées conformément à la présente norme.

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 : (01) 91234567890121 (3102) 000076 (240) 97845863215987458
(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 vente
- (10) Numéro du lot

Des informations sur l'application du système EAN-UCC figurent dans les sections propres aux espèces.

Exemple seulement

