



**Conseil Économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/4
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, 27-29 mars 2000, Genève

Point 3 b) de l'ordre du jour

**Projet de norme CEE/ONU
pour la viande bovine (section 2)**

Transmis par l'Australie

Note du secrétariat : Le présent document est le résultat des débats qui ont été consacrés à la section de la viande bovine par les rapporteurs, à leur réunion de Brisbane.

**Projet de norme CEE/ONU
pour la viande bovine (section 2)**

concernant la normalisation, la commercialisation
et la qualité commerciale des

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

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. (mentionner l'annexe ?)

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.

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.

4.0 Prescriptions générales

Les domaines ci-après sont traités dans la **section 1** portant sur des points d'ordre général qui s'appliquent au commerce de toutes les viandes de mammifères

Dispositions concernant la réfrigération

Dispositions concernant l'état

Dispositions relatives à l'épaisseur du gras pour certaines découpes

Dispositions concernant la couleur de la viande et de la graisse 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 conformité ¹

Système de codification EAN-UCC

4.1 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 (13 domaines et 18 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			
Viande bovine	1	1	1
Découpe secondaire	0 – 9999	0 – 9999	7
Réfrigération	0 – 9	1 – 3	11
Facultatif, traçabilité exigée			
Catégorie (sexe/type/âge)	0 – 9	0 – 8	2
Système d'alimentation	0 – 9	0 – 5	3
Qualité/classification	0 – 99	0 – 1	4
Système d'abattage	0 – 9	0 – 4	5
Traitement après abattage	0 – 9	0 – 1	6

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

Facultatif, traçabilité non exigée			
Graisse externe	0 – 9	1 – 7	8
Marbrure	0 – 9	0 – 8	9
Couleur (viande/graisse)	0 – 99	0 – 99	10
Fourchette de poids	0 – 9	0 – 1	12
Emballage	0 – 9	0 – 7	13

Tableau 1

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

Traçabilité

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 approuvées 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 par des organisations pour suivre les produits de viande bovine 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 les directives intitulées "Traceability of Beef" qui peuvent être obtenues auprès d'EAN International ou des organisations nationales de l'EAN.

4.2 Dispositions concernant la couleur de la viande et du gras

Normalement, la viande de bœuf maigre présente une couleur rouge caractéristique. La viande dont le pHU 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.

La couleur de la viande pourrait être évaluée du point de vue organoleptique sur une section fraîche du muscle fixé, d'après un répertoire de couleurs. La gamme de couleurs pour la viande trop foncée (DFD) ou trop claire (veau) et le muscle représentatif sont définis par un accord contractuel.

Note : pHU signifie "ultimate pH".

Notes :

- 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 obtenus.

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

4.3 Dispositions concernant la marbrure

La marbrure ou graisse intramusculaire est un des critères habituellement utilisés pour déterminer la qualité de la viande. Deux systèmes sont recommandés dans la présente norme :

Le système USDA
Le système AUS-MEAT.

Choix du degré de marbrure (graisse). Les photographies sont fondées sur le système USDA. Elles illustrent les divers degrés de marbrure sur une échelle de 1 à 6. L'utilisateur choisira la photographie correspondant à ses exigences, mais il lui est conseillé d'utiliser l'ensemble du système.

L'appendice () présente les deux systèmes de façon détaillée. Ils peuvent aussi être obtenus auprès d'USDA ou d'AUS-MEAT.

4.4 Dispositions concernant l'origine et l'alimentation

4.41 *Systèmes de production et d'alimentation*

.411 *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.

.412 *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.

.413 *Systèmes organiques*, 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.

.414 *Systèmes d'élevage*, traitements particuliers appliqués aux bêtes (traitement aux hormones pour favoriser la croissance, etc.) suivant des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives.

.415 *Les autres systèmes* doivent être indiqués par le vendeur.

4.42 Modes d'abattage

.421 *Traditionnel* : l'étourdissement avant saignement est le mode traditionnel admis.

.422 *Casher* : mode d'abattage rituel, à spécifier.

.423 *Halal* : mode d'abattage rituel, à spécifier.

.424 *Autres modes* : tout autre mode d'abattage doit être fixé par accord entre le vendeur et l'acheteur.

.425 *Aucun mode spécifié*.

4.43 *Traitement après abattage*

.431 *Stimulation électrique* : les paramètres applicables doivent être stipulés dans le contrat.

.432 *Suspension de la carcasse* : à spécifier, si elle diffère de la méthode traditionnelle de suspension par le tendon d'Achille.

.433 *Réfrigération* : à spécifier, s'il s'agit d'une méthode spéciale.

.434 *Maturation* : toute exigence particulière est à spécifier.

.435 *Autres exigences* : à spécifier.

.436 *Aucune méthode spécifiée*.

Codes à utiliser

1. 1 = Viande bovine
2. 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)
3. 0 = Non spécifié
1 = Intensif
2 = Extensif
3 = Organique
4 = Élevage
5 = Autres
4. 0 = Non spécifié
1 = Spécifié
5. 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
6. 0 = Non spécifié
1 = Spécifié
7. Défini
8. 0-6
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 25 mm
9. 0 = Non spécifié
 1-7 = 0-6 fragments
10. 0 = Non spécifié.

Couleur de la graisse

Couleur de la viande	10	11								19
	20	21								29
	30	31								39
	40	41								49
	50	51								59
	60	61								69
	70	71								79
	80	81								89
	90	91								99

11. Réfrigération 1 = Réfrigéré
 2 = Congelé
 3 = Surgelé
12. Poids
 0 = Non spécifié
 1 = Spécifié

[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. Les marchandises sont revêtues du code-barres UCC/EAN-128 contenant les éléments de données suivants : numéro d'article commercial mondial, code CEE/ONU, poids net en kilogrammes, date limite de consommation et numéro du lot.

[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 revêtues des codes EAN/UCC peut être raccordé à l'échange de données informatisé (messages EDI - EANCON®).

[Photographie]

COMMERCE DE LA VIANDE DE BŒUF – DESCRIPTION DES MORCEAUX

ANGLAIS	FRANÇAIS	ESPAGNOL	RUSSE
Carcase	Carcasse		
Side	Demi-carcasse		
Hindquarter	Quartier arrière		
Pistola Hindquarter	Quartier arrière pistola		
Butt & Rump	Cuisse et rumsteck		
Butt (Round)	Cuisse		
Rump & Loin	Rumsteck aloyau		
Shortloin	Aloyau en découpe courte		
Forequarter	Quartier avant		
Forequarter Pistola	Quartier avant pistola		
Brisket	Gros bout de poitrine		
Brisket Rib Plate	Plat de côte		
Brisket Point (Sternum)	Sternum		
Brisket Navel Plate	Gros bout de poitrine (nombril)		
Chuck Square Cut	Basse côte en découpe carrée		
Neck	Collier		
Rib Prepared	Côtes préparées		
Short Ribs	"Short ribs"		
Spare Rib	Côte découverte		
Fore/Hing Shin – Shank	Jarret avant/arrière		
Beef Bones	Os		
Inside	Intérieur		
Inside Cap Off	Intérieur sans enveloppe		
Inside Cap	Enveloppe interne		
Inside Meat	Viande interne		
Outside Meat	Viande externe		
Silverside	Semelle		
Outside	Extérieur		
Outside Flat	"Flat" externe		
Eye Round	Noix de ronde		
Thick Flank	Flanchet épais		
Knuckle	Tranche		
Tenderloin	Filet		
Tenderloin Side strap off	Filet sans attache latérale		
Striploin	Faux-filet		
Thin Flank	Flanchet mince		
Flank Steak	Flanchet		
Inside Skirt	Onglet		
Internal Flank Plate (Flap)	Flanchet interne ("flap")		
Thin Skirt (Inside Skirt)	Onglet mince		
Rump	Rumsteck		
Top Sirloin Butt	Haut de "sirloin"		
Rump Cap	Enveloppe de rumsteck		

ANGLAIS	FRANÇAIS	ESPAGNOL	RUSSE
Eye of Rump	Noix de rumsteck		
Tri-Tip (Bottom Sirloin Butt)	Triangle (partie large du "sirloin")		
Brisket	Gros bout de poitrine		
Brisket Deckle off	Gros bout de poitrine ébarbé		
Brisket Point Deckle off	Sternum ébarbé		
Spencer Roll	"Spencer roll"		
Cube Roll (Rib Eye Roll)	"Rib eye Roll"		
Chuck Roll	Basse côte proprement dite		
Chuck Roll Long Cut	Basse côte proprement dite en découpe longue		
Chuck Eye Roll	"Chuck eye Roll"		
Neck	Collier		
Cutaneus trunci (Rose)	Cutaneus trunci (rose)		
Chuck Tender	Jumeau à bifteck		
Chuck Crest	Arête de basse côte		
Blade (Clod)	Palette (macreuse)		
Blade Bolar	Palette ("bolar")		
Blade Oyster	Palette ("oyster")		
Blade Undercut	Palette (dessous)		
Thick Skirt (Hanging Tender) 2180	Pilier du diaphragme 2180		
Shin / Shank	Jarret		
Butt Set	Ensemble cuisse		
Manufacturing Beef	Bœuf industriel		
