



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/4
21 janvier 2002

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
Onzième session, 8-10 avril 2002, Genève

Point 3 b) de l'ordre du jour provisoire

Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine

Projet de norme spécifique pour la viande ovine

Communication de l'Australie

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document le projet de section spécifique à la viande ovine de la norme qui tient compte des observations faites à la dernière session ainsi que des résultats de plusieurs consultations auxquelles les rapporteurs ont procédé depuis lors.

NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE
SECTION 4A – PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA VIANDE OVINE

**Concernant la normalisation, la commercialisation et la qualité commerciale
des carcasses et découpes de viande ovine, faisant l'objet
d'un commerce international**

4A.1.1.0 Avant-propos

Contenu de la norme

La présente publication contient les prescriptions spécifiques applicables à la viande ovine (Section 4A) de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine.

Cette norme a été divisée en deux sections:

Section 4A: Prescriptions spécifiques pour la viande ovine

Section 4B: Description des carcasses et découpes de viande ovine.

Pour obtenir le texte complet de la norme, ces deux sections doivent être lues en parallèle avec les Prescriptions générales.

Le texte de cette publication, visant à définir une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande ovine, a été élaboré sous les auspices de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies.

Conformément aux recommandations de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté ce texte dans le souci de faciliter le commerce international (réf: TRADE/WP...).

Le but recherché est d'établir une marque de commerce CEE-ONU pour assurer l'intégrité des produits aux fins de la désignation des découpes de viande. Cette marque de commerce serait utilisée par des organisations qui ont été contrôlées et certifiées par un organe agréé.

L'objet de la présente norme est de décrire tous les morceaux de viande ovine couramment négociés au niveau international. Les professionnels qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres articles, que la description des articles présentés est inexacte ou que certains d'entre eux ne sont plus commercialisés, sont invités à contacter:

M. l'Administrateur chargé des normes alimentaires

CEE/Division du commerce

Palais des Nations, CH – 1211 Genève 10, SUISSE

Téléphone: (41) 22 917 2450

Télécopie: (41) 22 917 0629

Courrier électronique: agrstandards@unece.org

Objet

La présente norme a pour objet de définir et de préciser les prescriptions relatives à la qualité commerciale et à la commercialisation des carcasses et découpes de mouton propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce international. Il est certain que de nombreuses autres règles de la normalisation des aliments et de contrôle vétérinaire doivent être respectées en la matière. La norme en s'applique pas aux aspects visés par d'autres textes. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant de la législation ou de la réglementation nationale ou internationale ou des prescriptions du pays importateur.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions de la norme et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la section 4B contient des photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales.

Remerciements

La Section spécialisée de la normalisation de la viande exprime ses remerciements aux délégations ci-après qui ont contribué à l'élaboration de la présente publication:

Allemagne	Grèce
Argentine	Hongrie
Australie	Italie
Autriche	Japon
Bolivie	Lituanie
Brésil	Nouvelle-Zélande
Canada	Paraguay
Chine	Pays-Bas
EAN International	Pologne
Espagne	Royaume-Uni
États-Unis d'Amérique	Slovaquie
Fédération de Russie	Suisse
Finlande	Union européenne
France	Uruguay

4A.1.2.0 Portée

La présente norme s'applique aux carcasses et/ou aux découpes de carcasses de viande ovine, vendues comme étant propres à la consommation humaine.

4A.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 viande ovine destinées au commerce international.

La présente norme renvoie à d'autres accords, normes et codes de pratiques internationaux dont l'objectif est de préserver 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.A.1.4.0 Prescriptions générales

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

Dispositions concernant la réfrigération
Dispositions concernant l'état de la viande¹
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'historique de la production
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 conformité²
Système de codification EAN-UCC

¹ Certains marchés appliquent des dispositions réglementaires spécifiques concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux et lymphatiques. Ces dispositions étant périodiquement révisées, il convient avant toute opération commerciale de déterminer les exigences propres aux différents marchés.

² Il s'agit de l'organe de certification agréé mentionné dans les *Prescriptions générales* pour chaque pays.

4A.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 viande ovine faisant l'objet d'un commerce international sont classées en fonction de l'épaisseur de la couche de gras externe dans les catégories suivantes:

- Non spécifiée
- Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
- Découverte, dénudée

- Épaisseur maximale de la graisse entre 0 et 3 mm, ou comme spécifié
- Épaisseur maximale de la graisse entre 3 et 6 mm, ou comme spécifié
- Épaisseur maximale de la graisse entre 6 et 9 mm, ou comme spécifié
- Épaisseur maximale de la graisse entre 9 et 12 mm, ou comme spécifié
- Épaisseur maximale de la graisse entre 12 et 15 mm, ou comme spécifié
- 15 mm et plus, ou comme spécifié
- Autre

4A.1.4.2 Dispositions concernant la couleur de la viande

Toute disposition concernant la façon d'évaluer la couleur du maigre ou du gras doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

4A.1.4.3 Dispositions concernant l'origine et l'historique de la production

En matière de traçabilité, différentes méthodes peuvent être retenues pour répondre aux exigences des acheteurs. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des ovins, des carcasses, des cartons et des découpes. 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 0.4.8 des Prescriptions générales.

Le système EAN-UCC constitue un instrument universel de traçabilité – parmi d'autres – reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne de production pour suivre et retrouver la trace des produits ovins entre l'exploitation et le consommateur.

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
Téléphone: +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
États-Unis d'Amérique
Téléphone: +1-609-620 0200
Télécopie: +1-609-620 1200

4A.1.4.3.1 Catégorie de viande ovine

La norme prévoit le classement de la viande ovine en différentes catégories:

	Non spécifié	
	AGNEAU DE LAIT	Jeune ovin de moins de 12 mois ou non encore pourvu d'incisives de seconde dentition qui a été nourri principalement au lait ou avec un succédané de lait
	AGNEAU	Jeune ovin de moins de 12 mois ou non encore pourvu d'incisives de seconde dentition
	ANTENAIS	Jeune ovin, mâle ou femelle, ayant au moins une mais pas plus de deux incisives de seconde dentition
	MOUTON	Ovin femelle ou ovin mâle châtré n'ayant pas plus d'une incisive de seconde dentition
	BREBIS	Ovin femelle uniquement ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition
	BÉLIER CHÂTRÉ	Ovin mâle châtré uniquement ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition
	BÉLIER	Ovin mâle adulte non châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition

D'autres catégories peuvent être spécifiées selon les critères des différents pays.

4A.1.4.3.2 Système de production, d'alimentation et d'identification des animaux

- **Non spécifié**
- **Systèmes intensifs**, méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation. Acheteur et vendeur doivent fixer les normes applicables entre eux.
- **Systèmes non intensifs**, méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel «**nourri au 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.
- **Les autres systèmes** doivent être indiqués par le vendeur.

4A.1.4.3.3 Mode d'abattage

- **Non spécifié**
- **Traditionnel** – L'étourdissement avant la saignée est le mode traditionnel admis.
- **Casher** – Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées.
- **Halal** – Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées.
- **Autres modes** – tout autre mode d'abattage autorisé doit faire l'objet d'un accord entre le vendeur et l'acheteur.

4A.1.4.3.4 Traitement après abattage

- **Non spécifié**
- **Préparation** – Les conditions requises doivent être, s'il y a lieu, spécifiées dans le contrat.
- **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.
- **Ligature du cou** – Préciser si la carcasse est rattachée au cou ou non. Le cou et les jarrets sont ligaturés aux fins de la préparation de certaines découpes de viande auxquelles cette opération confère des formes déterminées.
- **Réfrigération** – À spécifier, s'il s'agit d'une méthode spéciale.
- **Maturation** – Toute exigence particulière est à spécifier.
- **Enlèvement de la moelle épinière** – Si la moelle épinière a été découverte lors de la découpe de la carcasse ou d'une partie de carcasse, elle doit alors être enlevée.
- **Autres exigences** – À spécifier.

4A.1.4.3.5 Fourchette de poids des carcasses/découpes

- Non spécifiée
- Fourchette de poids déterminée requise.

4A.1.4.4 Codification de la viande ovine

Les tableaux ci-après illustrent l'application générale du système de codification de la norme CEE-ONU pour la viande ovine (15 domaines et 20 chiffres) fondé sur le système EAN-UCC. Voir détails à l'annexe.

**SYSTÈME DE CODIFICATION DE LA NORME CEE-ONU
POUR LA VIANDE OVINE**

Domaine	Code	Utilisation	Référence
Obligatoire			
Espèce/Classe	0 - 9	1	4
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
Certification <ul style="list-style-type: none"> • Qualité/Classification • Certification par une tierce partie • Identification de l'animal 	0 - 9	0 - 7	4
Système d'abattage	0 - 9	0 - 4	5
Traitement après abattage	0 - 9	0 - 1	6
Facultatif, traçabilité non exigée			
Persillage	0 - 9	0	9
Gras externe	0 - 9	0 - 9	8
Couleur (viande/gras)	0 - 99	00 - 01	10
Fourchette de poids	0 - 9	0 - 1	12
Emballage	0 - 9	0 - 7	13
Réservé	000 - 999	Aucune	14

4A.1.4.4.1 Codes à utiliser pour la codification de la viande ovine

DOMAINE	SPÉCIFIEZ LES CODES UTILISÉS	DESCRIPTION PAR CODE
1	Espèce	
	4	VIANDE OVINE
2	Catégorie	
	1	Spécifiée
	2	AGNEAU DE LAIT – Jeune ovin de moins de 12 mois ou non encore pourvu d’incisives de seconde dentition qui a été nourri principalement au lait ou avec un succédané de lait
	3	AGNEAU – Jeune ovin de moins de 12 mois ou non encore pourvu d’incisives de seconde dentition
	4	ANTENAIS – Jeune ovin, mâle ou femelle, ayant au moins une mais pas plus de deux incisives de seconde dentition
	5	MOUTON – Ovin femelle ou ovin mâle châtré n’ayant pas plus d’une incisive de seconde dentition
	6	BREBIS – Ovin femelle uniquement ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition
	7	BÉLIER CHÂTRÉ – Ovin mâle châtré uniquement ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition
	8	BÉLIER – Ovin mâle adulte non châtré ayant plus d’une incisive de seconde dentition
D’autres catégories peuvent être spécifiées selon les critères des différents pays		
3	Système d’alimentation	
	0	Non spécifié
	1	Intensif
	2	Non intensif
	3	Biologique
	4	Autre
4	Certification	
	0	Non spécifiée
	1	Qualité/Classification spécifiées
	2	Certification par une tierce partie spécifiée
	3	Origine et historique de la production spécifiés
	4	Qualité/Classification et certification par une tierce partie spécifiées

	5	Qualité/Classement, origine et historique de la production spécifiés
	6	Certification par une tierce partie, origine et historique de la production spécifiés
	7	Qualité/Classification, certification par une tierce partie, origine et historique de la production spécifiés
5	Système d'abattage	
	0	Non spécifié
	1	Traditionnel: l'étourdissement avant la saignée est le mode traditionnel admis
	2	Casher: les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées
	3	Halal: les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées
	4	Autre: tout autre mode d'abattage autorisé doit être fixé par accord entre le vendeur et l'acheteur
6	Traitement après abattage	
	0	Non spécifié
	1	Spécifié
7	Code de découpe à quatre chiffres selon la norme	
8	Épaisseur de la couche de gras externe	
	0	Non spécifiée
	1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
	2	Découverte, dénudée
	3	Épaisseur maximale de la graisse entre 0 et 3 mm, ou comme spécifié
	4	Épaisseur maximale de la graisse entre 3 et 6 mm, ou comme spécifié
	5	Épaisseur maximale de la graisse entre 6 et 9 mm, ou comme spécifié
	6	Épaisseur maximale de la graisse entre 9 et 12 mm, ou comme spécifié
	7	Épaisseur maximale de la graisse entre 12 et 15 mm, ou comme spécifié
	8	15 mm et plus, ou comme spécifié
	9	Autre
9	Persillage	
	0	Non spécifié

10	Couleur du maigre et du gras	
	00	Non spécifiée
	01	Autre système spécifié
11	Réfrigération	
	0	Non spécifiée
	1	Réfrigéré
	2	Congelé
	3	Surgelé
12	Fourchette de poids	
	0	Non spécifiée
	1	Spécifiée
13	Emballage	
	0	Non spécifié
	1	Carcasses et quartiers – Réfrigérés avec ou sans emballage
	2	Carcasses et quartiers – 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

4A.1.4.4.2 Exemple de codification:

L'article caractérisé par le code à 20 chiffres 15301016434000105000 serait le suivant:

Domaine 1 Espèce = 4 (VIANDE OVINE)

Domaine 2 Catégorie = 5 (Agneau/mouton)

Domaine 3 Système d'alimentation = 3 (Biologique)

Domaine 4 Certification = 0 (Non spécifié)

Domaine 5 Système d'abattage = 1 (Traditionnel)

Domaine 6 Traitement après abattage = 0 (Non spécifié)

Domaine 7 Découpe = 4910 (Carré couvert - carré filet)

Domaine 8 Gras externe = 3 (Épaisseur de gras de 3 mm)

Domaine 9 Persillage = 0 (Non spécifié)

Domaine 10 Couleur du maigre et du gras = 00 (Non spécifié) (*Mesure subjective revenant au même*)

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 viande ovine.

[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 EAN-UCC-128 est appliqué aux marchandises.

[Photographie]

4. À réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code-barres EAN-UCC-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 – EANCOM®).

[Photographie]
