



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.1
9 juillet 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, 9 et 10 avril 2002, Genève

RAPPORT SUR LA ONZIÈME SESSION

Additif 1

Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine
Norme spécifique pour la viande ovine

Note du secrétariat: Le texte de cet additif a été élaboré sur la base du document TRADE/WP.7/GE.11/2002/4, compte tenu des observations faites au cours de la session (voir TRADE/WP.7/GE.11/2002/13, par. 9 à 25). Un groupe de rédaction (Président, secrétariat, délégation des États-Unis) qui s'est réuni ultérieurement y a apporté de nouvelles modifications.

Les modifications les plus importantes sont les suivantes:

- Nouvelle simplification de l'avant-propos;
- Numérotation très modifiée;
- Création d'une nouvelle rubrique «Exigences propres à l'acheteur» regroupant toutes les options qui ont été codifiées (sect. 1.4.0 à 1.4.3 actuelles);
- Suppression de la section sur la couleur du maigre et du gras (une nouvelle section sur les systèmes de classification ayant été incorporée);
- Inclusion des codes dans la section consacrée aux exigences propres à l'acheteur et, en conséquence, suppression de la section 1.4.4.1 qui donne la même information;
- Modification de l'exemple pour en assurer la cohérence avec les autres modifications.

Le texte est transmis en même temps que le document TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.2 au Groupe de travail, pour adoption en tant que norme CEE-ONU.

**NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES
DE VIANDE OVINE**

**SECTION 4A – PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES APPLICABLES
À 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**

1. AVANT-PROPOS

Il convient de lire ce qui suit en liaison avec les prescriptions générales concernant les carcasses et découpes de viande, ainsi que la description des carcasses et découpes de viande ovine de la Commission des Nations Unie pour l'Europe (sect. 4 B).

Le texte de la présente publication a été élaboré sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies.

Conformément aux recommandations de la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté ce texte à sa cinquante-huitième session (réf.: TRADE/WP.7/2002...).

L'objet de la présente norme est de décrire les morceaux de viande ovine couramment négociés au niveau international. Les professionnels qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres articles, que ceux qui sont mentionnés ne sont pas exactement décrits ou que certains ne sont plus commercialisés sont invités à prendre contact avec:

Monsieur 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: agristandards@unece.org.

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

2. OBJECTIF ET PORTÉE

Cette norme vise à faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale pour désigner les carcasses et découpes de viande ovine.

Pour faciliter la compréhension des dispositions de la section 4B de la norme, des photographies montrent les carcasses et certaines découpes commerciales afin que la norme puisse être largement appliquée dans le commerce international.

Cette norme décrit les prescriptions relatives à la qualité commerciale et à la commercialisation des carcasses et découpes d'ovins déclarés propres à la consommation et négociés à l'échelle internationale.

Certes il faut respecter bien d'autres prescriptions concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour mettre un produit ovin sur le marché international. La norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui sont l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie systématiquement à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

Il est fait référence dans la norme à d'autres accords, règles et codes de pratique internationaux qui visent à préserver la qualité après expédition et à guider les pouvoirs publics en ce qui concerne certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres points qui n'entrent pas dans son champ d'application. Il conviendrait de consulter la référence internationale reconnue en matière de prescriptions visant la santé et l'hygiène: les normes, principes directeurs et codes de pratique de la Commission du Codex Alimentarius.

3. EXIGENCES PROPRES À L'ACHETEUR

3.1 PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

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

- Dispositions concernant la réfrigération
- Dispositions concernant l'état de la viande
- Dispositions relatives à l'épaisseur du gras de 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 concernant l'étiquetage de la viande destinée à la vente
- Organe de contrôle de la conformité
- Système de codification EAN-UCC

3.1.1 Codes de réfrigération

Code	Catégorie	Description
1	Réfrigéré	Voir Prescriptions générales
2	Congelé	
3	Surgelé	
4	Autres	

3.1.2 Codes d'emballage

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Voir Prescriptions générales
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage	
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés	
3	Découpes – emballages individuels	
4	Découpes – conditionnées en vrac (conditionnement en plastique ou paraffiné)	
5	Découpes – emballées sous vide	
6	Découpes – conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM)	
7	Découpes – Autres	

3.1.3 Certification par une tierce partie

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Voir Prescriptions générales
1	Spécifiée	

3.2 Dispositions concernant le gras externe

Le gras externe est mesuré conformément aux dispositions énoncées dans les Prescriptions générales. Dans la présente norme, le gras externe des découpes de viande ovine destinées au commerce international est classé dans les catégories codifiées suivantes:

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Voir Prescriptions générales
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée	
2	Découverte, dénudée	
3	Épaisseur maximale de la couche entre 0 et 3 mm, ou comme spécifié	
4	Épaisseur maximale de la couche entre 3 et 6 mm, ou comme spécifié	
5	Épaisseur maximale de la couche entre 6 et 9 mm, ou comme spécifié	
6	Épaisseur maximale de la couche entre 9 et 12 mm, ou comme spécifié	
7	Épaisseur maximale de la couche entre 12 et 15 mm, ou comme spécifié	
8	15 mm et plus, ou comme spécifié	
9	Autres	

3.3

3.4 Dispositions concernant l'historique de la production

Les catégories qui suivent doivent permettre à l'acheteur et au vendeur de préciser l'historique de la production.

3.4.1 Catégorie de viande ovine

La norme prévoit le classement de la viande ovine selon les catégories suivantes:

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
1	Jeune agneau	Jeune agneau de moins de 6 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
2	Agneau	Agneau de moins de 12 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
3	Antenais	Jeune ovin mâle ou femelle ayant une, mais pas plus de deux incisives de seconde dentition.
4	Mouton	Ovin femelle ou ovin mâle châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
5	Brebis	Ovin femelle ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
6	Bélier châtré	Ovin mâle châtré ayant une ou plusieurs incisive de seconde dentition.
7	Bélier	Ovin mâle adulte non châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
8	Autres	On pourra spécifier d'autres catégories d'ovins selon les critères utilisés dans les différents pays.

3.4.2 Modes de production

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système spécifié.
1	Principalement en bergerie	Méthodes de production reposant sur la stabulation. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
2	Semi plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur l'herbage. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
5	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système de production convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

3.4.3 Systèmes d'alimentation

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Système d'alimentation non spécifié.
1	Nourrie au lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
2	Nourrie à base de céréales	Systèmes d'alimentation fondés sur les céréales. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
3	Nourrie au fourrage	Systèmes d'alimentation fondés sur le fourrage. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
4	Autres	Tout autre système d'alimentation.

3.4.4 Systèmes d'abattage

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système d'abattage spécifié.
1	Casher	Les procédures d'abattage rituel appropriées doivent être observées.
2	Halal	Les procédures d'abattage rituel appropriées doivent être observées.
3	Autres	Toute autre méthode d'abattage autorisée doit être spécifiée par le vendeur/l'acheteur.

3.4.5 Traitement après abattage

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système de traitement après abattage n'est spécifié.
1	Spécifiée	Le système de traitement après abattage spécifié comme convenu entre acheteur et vendeur.

NOTE 1: Enlèvement de la moelle épinière: lorsqu'il sera prévu, chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. La moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

NOTE 2: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements après abattage courants que l'acheteur et le vendeur peuvent s'accorder à prescrire. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande ovine.

- Préparation
- Stimulation électrique

- Mode de suspension de la carcasse
- Ligature du cou
- Réfrigération
- Maturation.

3.4.6 Fourchette de poids des carcasses/découpes

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune exigence quant à la fourchette de poids.
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée.

3.4.7 Système de classification propre aux pays

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système de classification spécifié.
1	Système australien de classification de la carcasse (AUS-MEAT)	Pour plus d'informations sur les systèmes d'évaluation de la qualité des différents pays, prendre contact avec l'autorité de normalisation appropriée dans le pays, ou avec le service suivant: Unité des normes agricoles Division du commerce de la CEE-ONU Palais des Nations CH-1211 Genève 10, SUISSE Courrier électronique: agristandards@unece.org
2	Système néo-zélandais de classification de la carcasse	
3	Système européen de classification de la carcasse (EUROP)	
4	Système d'évaluation de la qualité de l'agneau du Ministère américain de l'agriculture (USDA LAMB)	
5	Autres, comme spécifiées	

3.4.8 Origine et systèmes de traçabilité

L'origine s'entend du pays d'origine du produit.

La traçabilité demande une méthode vérifiable d'identification des ovins, des carcasses, des cartons et des découpes à tous les stades de la production. Les numéros d'identification doivent être appliqués et enregistrés correctement pour qu'un lien soit garanti entre eux. Si l'on y a recours, les procédures de traçabilité doivent être agréées par l'Organe de contrôle de la conformité mentionné dans les Prescriptions générales.

Code	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Origine et traçabilité non spécifiées
1	Origine spécifiée	Origine exigée
2	Traçabilité spécifiée	Traçabilité exigée
3	Origine et traçabilité spécifiées	Origine et traçabilité exigées

4. CODIFICATION DE LA VIANDE OVINE

4.1 Code CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande ovine

Le tableau qui suit indique les domaines auxquels s'appliquent les codes décrits à la section 3 du présent document.

Domaine (description)	Fourchette de codes	Fourchette utilisée	Domaine (numéro)
Obligatoire			
Espèce/classe ¹	0 - 9	4	1
Découpe secondaire ²	0000 - 9999	0000 - 9999	7
Réfrigération	0 - 9	1 - 4	11
Facultatif			
Catégorie ovine	0 - 9	0 - 8	2
Mode de production	0 - 9	0 - 5	3
Système d'alimentation	0 - 9	0 - 4	4
Certification par une tierce partie	0 - 9	0 - 1	5
Système national de classement de la qualité	0 - 9	0 - 5	6
Systèmes d'abattage	0 - 9	0 - 3	8
Traitement après abattage	0 - 9	0 - 1	9
Gras externe	0 - 9	0 - 9	10
Origine et systèmes de traçabilité	0 - 9	0 - 3	12
Fourchette de poids	0 - 9	0 - 1	13
Emballage	0 - 9	0 - 7	14
Réservé	000 - 999	Aucun	15

¹ Tel qu'il est défini dans les Prescriptions générales concernant les carcasses et découpes de viande, le code pour l'espèce/classe «viande ovine» est 4.

² Les codes spécifiques pour les découpes secondaires sont définis dans la section 4B: Description des carcasses et découpes de viande ovine.

4.2 Système EAN-UCC de codification

Le système de codification EAN-UCC est un système reconnaissable internationalement qui décrit les attributs d'un produit. Le système CEE-ONU de codification des produits a été mis au point pour faciliter son utilisation dans le cadre du Protocole EAN-128.

Pour toute information concernant l'utilisation du système EAN-UCC, vous pouvez vous adresser aux organismes suivants:

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

USA
Téléphone: +1-609-620 0200
Télécopie: +1-609-620 1200

4.3 Exemple de codification:

L'exemple qui suit illustre l'application générale du système de codification EAN.UCC à 15 domaines et 20 chiffres.

Il décrit un carré couvert d'agneau réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, avec couche de gras de 3 à 6 mm d'épaisseur maximale et entrant dans une fourchette de poids spécifié. L'animal a été élevé à l'herbe, nourri de fourrage et son origine était spécifiée.

Cette pièce est caractérisée par le code, à 20 chiffres suivant:

42331049320041115000

Domaine 1 Espèce = 4 (Ovin)
Domaine 2 Catégorie = 2 (Agneau)
Domaine 3 Mode de production = 3 (À l'herbage)
Domaine 4 Système d'alimentation = 3 (Fourrage)
Domaine 5 Certification par une tierce partie = 1 (Spécifiée)
Domaine 6 Système national de classement = 0 (Non spécifié)
Domaine 7 Découpe secondaire = 4932 (Carré couvert)
Domaine 8 Système d'abattage = 0 (Non spécifié)
Domaine 9 Traitement après abattage = 0 (non spécifié)
Domaine 10 Gras externe = 4 (épaisseur maximale de gras externe, 3 à 6 mm)
Domaine 11 Réfrigération = 1 (Réfrigéré)
Domaine 12 Origine et systèmes de traçabilité = 1 (Origine spécifiée)
Domaine 13 Fourchette de poids = 1 (Spécifiée)
Domaine 14 Emballage = 5 (Découpes – emballage sous vide)
Domaine 15 Codes réservés = 000

[Des photos figureront dans le document définitif]

1. Le client commande en utilisant le système de codification de la Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine.

[photo]

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

[photo]

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

[photo]

4. À la 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.

[photo]

5. Le flux des marchandises portant un code EAN.UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI – EANCOM®).

[photo]
