



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.2
23 juillet 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande
Douzième session, 6-9 mai 2003, Genève

RAPPORT SUR LA DOUZIÈME SESSION

Additif 2

**Chapitres 1 à 4 de la norme CEE-ONU
pour les carcasses et découpes de viande ovine**

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document les chapitres 1 à 4 de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine, que le secrétariat établira en vue de sa publication en automne 2003. Les délégations sont invitées à examiner le texte et à signaler au secrétariat, avant le 31 octobre 2003, toute correction qu'elles souhaiteraient y apporter.

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

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1.1.1 Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Les textes seront régulièrement actualisés et les délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le service suivant:

Groupe des normes agricoles

Division du commerce de la CEE

Palais des Nations, CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: (41) 22 917 2450, télécopie: (41) 22 917 0629

Adresse électronique: agrstandards@unece.org

1.1.2 Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après donne un aperçu des catégories d'espèces/classes pour lesquelles des normes existent ou en sont à différents stades d'élaboration. Il indique aussi le code de l'espèce à utiliser pour la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Catégorie d'espèces/ classes de viande	Code à utiliser selon la codification CEE-ONU pour la viande (voir chap. 4)	Publication/adoption
Bœuf – viande bovine	1	Adoptée en 2000 Deuxième édition avec modifications de forme et corrections publiée en 2003
Veau – viande bovine	2	À élaborer
Porc – viande porcine	3	Adoptée en 1998
Mouton – viande ovine	4	Adoptée en 2002
Chevreau – viande caprine	5	À élaborer
Autres mammifères – viande et produits à base de viande	6	À élaborer
Poulet (<i>gallus domesticus</i>)	7	En cours d'élaboration, prévue pour 2004
Dinde (<i>meleagris gallopavo domesticus</i>)	8	À élaborer
Autres produits à base de viande de volaille	9	À élaborer

1.2 Remerciements

La Section spécialisée de la normalisation de la viande (CEE-ONU) tient à remercier les délégations suivantes pour leur contribution 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

La Section spécialisée tient à remercier tout spécialement l'AUS-MEAT, qui a fourni les photographies contenues dans la présente publication.

1.3 Portée

1.3.1 La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande ovine brutes (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

1.3.2 Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de viande ovine sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

1.3.3 La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après 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 son champ d'application. Pour les prescriptions

en matière de santé et de salubrité, *les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.4 Application

1.4.1 Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

1.4.2 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 que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.5 Adoption et publication – Historique

1.5.1 Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa cinquante-huitième session (Référence: TRADE/WP.7/2002/9).

1.5.2 Dans cette première édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/12), des modifications de forme ont été apportées au texte initialement adopté. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande ovine» et «Descriptions des carcasses et des découpes», ce qui la rend conforme aux autres normes. Aux fins d'alignement, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie ovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.

2. ÉTAT DE LA VIANDE

2.1 La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

2.2 Les carcasses/découpes doivent être:

2.2.1 Intactes, compte tenu de la présentation;

2.2.2 Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;

2.2.3 Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.¹);

2.2.4 Exemptes d'odeurs désagréables;

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

- 2.2.5 Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- 2.2.6 Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- 2.2.7 Exemptes de contusions²;
- 2.2.8 Exemptes de brûlures de congélation³.

2.3 La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles (excessives) dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées 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 découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU de la viande ovine (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèces/classes

Le code pour la viande ovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 4.

3.3 Produits/Découpes

Les codes des découpes de 0000 à 9999 pour le champ 2 sont définis au chapitre 5.

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).

3.4 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 en permanence aux produits les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Réfrigérée	Produits maintenus en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Surgelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des ovins, 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 3.12.

3.5.2 Origine

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

Code de l'origine (champ 14)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Origine spécifiée	Obligation d'indiquer l'origine.
2 – 9	Codes non utilisés	

3.5.3 *Catégorie ovine*

Code de la catégorie ovine (champ 3)	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 incisives de seconde dentition.
7	Bélier	Ovin mâle adulte non châtré ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
8	Code non utilisé	
9	Autres	

3.5.4 *Méthodes de production*

Code de la méthode de production (champ 6)	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.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
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 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour la description de tout autre système de production convenu par un accord entre acheteur et vendeur.

3.5.5 *Systèmes d'alimentation*

Code du système d'alimentation (champ 7 a)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Nourrie au lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait de la mère.
2	Nourrie à base de lait ou de succédané de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait ou les succédanés de lait. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
3	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.
4	Nourrie au fourrage	Systèmes d'alimentation fondés sur le fourrage. Tout régime spécifique doit être l'objet d'un accord entre acheteur et vendeur.
5 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.6 *Modes d'abattage*

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée.
2	Casher	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être observées.
3	Halal	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être observées.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit être spécifié par le vendeur/l'acheteur.

3.5.7 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Le système de traitement après abattage spécifié comme convenu entre acheteur et vendeur.
2 – 9	Codes non utilisés	

NOTE 1: Enlèvement de la moelle épinière: chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques, le cas échéant. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière préciseront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. La moelle épinière doit être enlevée en totalité.

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.

3.6 Limitations et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes

3.6.1 L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

Code de l'épaisseur du gras (champ 12)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Épaisseur maximale du gras de 0 à 3 mm ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 à 9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 9 à 12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 12 à 15 mm ou comme spécifié
8	15 mm et plus ou comme spécifié
9	Autres

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé 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 au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes:

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

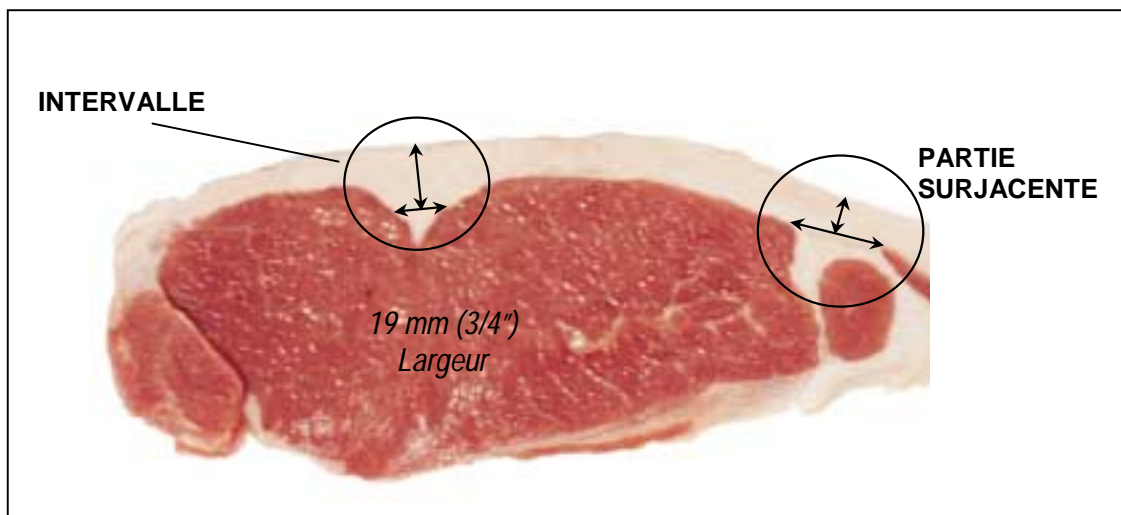


Figure 1

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

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Systèmes de classification de la viande ovine

Le système de codification offre aux acheteurs la possibilité de spécifier un système de classification.

Système de classification de la viande ovine (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Pour plus d'informations sur les différents systèmes d'évaluation de la qualité, s'adresser à l'autorité compétente de normalisation ou au service suivant: Unité des normes agricoles Division du commerce de la CEE Palais des Nations, CH-1211 Genève 10, SUISSE Courrier électronique: agristandards@unece.org

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) 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 gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125") d'épaisseur.

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

Normalement la viande maigre et le gras présentent selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur et le pH, s'ils doivent être indiqués, doivent être convenues entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

3.9 Fourchette de poids des carcasses/découpes

Code de la fourchette de poids (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2 – 9	Codes non utilisés	

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure de plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Emballées sous atmosphère modifiée
- Autre emballage

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- 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 protectrice, congelée ou surgelée) et sont 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)*.

3.10.2 Codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère modifiée
7	Découpes – autres

3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente

3.11.1 Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à 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 sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de 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 ⁶
Poids net		X ⁶

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

3.11.2 Les transformateurs peuvent faire figurer certaines affirmations sur les étiquettes des produits. Ces affirmations doivent être vérifiables. Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- pH, couleur du maigre et du gras
- Systèmes de production et de traitement
- Classification/classement
- Mode d'abattage
- Caractéristiques du cheptel, systèmes de production et d'alimentation.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Degré de qualité/classement du produit (qualité): Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées.

Classement et identification de l'animal/du lot (ID animal/lot): Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Code du contrôle de la conformité (champ 5)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'animal/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification de l'animal/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. CODIFICATION DE LA VIANDE OVINE

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

Le code CEE-ONU pour la viande ovine comprend 15 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés) et résulte d'une combinaison des codes définis au chapitre 3. Le tableau ci-après montre les différents champs et la fourchette de codes à utiliser pour chacun d'eux.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce/classe	3.2	0 – 9
2	Produit/découpe	3.3/5	0 – 9999
3	Catégorie	3.5.3	0 – 9
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Contrôle de la conformité	3.12	0 – 9
6	Système de production	3.5.4	0 – 9
7a	Système d'alimentation	3.5.5	0 – 9
7b	Champ non utilisé		0 – 9
8	Mode d'abattage	3.5.6	0 – 9
9	Traitement après abattage	3.5.7	0 – 9
10	Système de classification	3.7	0 – 9
11	Fourchette de poids	3.9	0 – 9
12	Gras externe	3.6	0 – 9
13	Emballage	3.10	0 – 9
14	Origine	3.5.2	0 – 9
15	Champ non utilisé		00 – 99

4.2 Exemple d'application du code CEE-ONU pour la viande ovine

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

Cette pièce est caractérisée par le code CEE-ONU pour la viande ovine suivant:
44932211340000145100

N°	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce/classe	Ovin	4
2	Produit/découpe	Carré couvert	4932
3	Catégorie	Agneau	2
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Contrôle de la conformité	Oui	1
6	Système de production	À l'herbe	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	4
7b	Champ non utilisé		0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Système de classification	Non spécifié	0
11	Fourchette de poids	Spécifiée	1
12	Gras externe	Épaisseur maximale de gras externe, 3 à 6 mm	4
13	Emballage	Découpes emballées sous vide	5
14	Origine	Spécifiée	1
15	Champ non utilisé		00

4.3 SYSTÈME DE CODIFICATION EAN.UCC

4.3.1 *Objet du système EAN.UCC*

Le système EAN.UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les 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 difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN.UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN.UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes-barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

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
USA

Téléphone: +1-609-620 0200

Télécopie: +1-609-620 1200

4.3.2 Utilisation du code CEE-ONU pour la viande ovine dans le système EAN.UCC

Le système EAN.UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe 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 d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN.UCC d'identification de la demande (7002) dans la norme UCC/EAN-128.

Exemple n° 1:

(01) 91234567890121 **(3102)** 000076 **(7002)** 42331049320041115000 **(15)** 19990801 **(10)** 000831

(01)	Numéro d'article commercial international
(3102)	Poids net, en kilogrammes
(7002)	Code de la norme CEE-ONU
(15)	Date limite de consommation
(10)	Numéro du lot

[code-barres à introduire dans le document final]

Exemple n° 2:

(01) 99312345678917 **(3102)** 004770 **(13)** 000105 **(21)** 12345678

(01)	Numéro d'article commercial international
(3102)	Poids net, en kilogrammes
(13)	Date d'abattage/de conditionnement
(21)	Numéro de série

D'autres données, telles que le code CEE-ONU pour la viande ovine (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM8messages).

[code-barres à introduire dans le document final]

4.3.3 *Application pratique du système*

[Photos correspondantes à inclure dans le document final]

(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 international, 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]
