



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.4  
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 4

**Projet de révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses  
et découpes de viande porcine**

**Note du secrétariat:** Le présent document contient un projet de révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine, qui sera examiné à la réunion des rapporteurs à Saint-Pétersbourg (22 au 24 septembre 2003).

## 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

Numéro de téléphone: (41) 22 917 2450

Numéro de télécopie: (41) 22 917 0629

Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@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
Australie	Hongrie
Bolivie	Lituanie
Brésil	Nouvelle-Zélande
EAN International	Pologne
États-Unis d'Amérique	Royaume-Uni
Fédération de Russie	Suisse
France	Union européenne
	Uruguay

La Section spécialisée tient à remercier tout spécialement la délégation des États-Unis, qui a établi l'avant-projet de la norme et fourni les photographies.

## 1.3 Portée

1.3.1 La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et/ou découpes de viande associées brutes (non traitées) de porcs domestiques âgés de moins de 10 mois, vendues comme étant propres à la consommation humaine. Une carcasse entière, avec sa tête, doit peser au moins 50 kg. Cette norme 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 porcine 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'usage 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**

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 ... session (Référence: ...)].

## **2. RÈGLES MINIMALES CONCERNANT L'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.<sup>1</sup>);

2.2.4 Exemptes d'odeurs désagréables;

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 contusions<sup>2</sup>;

2.2.8 Exemptes de brûlures de congélation<sup>3</sup>.

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.

---

<sup>1</sup> Sur demande de l'acheteur, les produits seront soumis au détecteur de particules métalliques.

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

<sup>3</sup> 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. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour la codification CEE-ONU des carcasses et découpes de viande porcine.

#### 3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code «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 Espèce

L'espèce est le porc. Il s'agit du produit obtenu à partir du cochon domestique. Le code pour la viande porcine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 3.

#### 3.3 Produits/Découpes

Les codes à quatre chiffres du produit, de 0000 à 9999, sont définis dans le chapitre (??). (champ 2).

#### 3.4 Catégories de viande porcine (champ 3)

La norme prévoit le classement de la viande porcine en sept catégories:

- Non spécifiée;
- Cochette – jeune porcine femelle de moins de 10 mois;
- Jeune porcine mâle châtré de moins de 10 mois;
- Jeune verrat – jeune porcine mâle non châtré de moins de 10 mois;
- Verrat – porcine mâle adulte conservé pour la reproduction;
- Truie – porcine femelle adulte qui a déjà mis bas;
- Autres.

Catégorie	
0	Non spécifiée
1	Jeune porcine mâle châtré et/ou cochette – de moins de 10 mois
2	Cochette – jeune porcine femelle de moins de 10 mois
3	Jeune porcine mâle châtré de moins de 10 mois
4	Jeune verrat – jeune porcine mâle non châtré de moins de 10 mois
5	Verrat – porcine mâle adulte conservé pour la reproduction
6	Truie – porcine femelle adulte qui a déjà mis bas
9	Autres

### 3.5 Réfrigération (champ 4)

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:

	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	Produits maintenus en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Viande congelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
3	Viande surgelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
9	Autres	

### 3.6 Contrôle de la conformité (champ 5)

0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement spécifié
2	Certification par une tierce partie spécifiée
3	Origine et historique des étapes de la production spécifiés
4	Qualité/classification et certification par une tierce partie spécifiées
5	Degré de qualité/classement, origine et historique des étapes de la production spécifiés
6	Certification par une tierce partie, origine et historique des étapes de la production spécifiés
7	Degré de qualité/classement, certification par une tierce partie, origine et historique des étapes de la production spécifiés
9	Autres

### 3.7 Méthodes de production (champ 6)

(L'ensemble de cette section devra être revu étant donné qu'il pourrait y avoir une catégorie «Système intensif et biologique» ou d'autres combinaisons – cela pourrait éventuellement faire l'objet d'un point de l'ordre du jour de la réunion du printemps 2003).

0	Non spécifiée
1	<i>Systèmes intensifs</i> : Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<b>2</b>	<b><i>Systèmes extensifs (en plein air):</i></b> Méthodes de production avec régime de stabulation relativement sans restrictions. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
<b>3</b>	<b><i>Systèmes biologiques:</i></b> Méthodes de production qui suivent des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
<b>4</b>	<b><i>Systèmes d'élevage:</i></b> Traitements particuliers appliqués aux bêtes (par exemple l'usage de facteurs de croissance) suivant des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives.
<b>9</b>	<b><i>Autres systèmes:</i></b> Ils doivent être précisés par le vendeur.

### 3.8 Systèmes d'alimentation (champ 7)

L'acheteur peut désigner un système d'alimentation. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le **pays importateur**. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Un certain nombre d'options fréquemment utilisées dans le commerce sont indiquées ci-après, accompagnées d'une brève description.

Code du système d'alimentation	Code du système d'alimentation							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (AAC)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
00	Non spécifiés							
01		Classique						
02-09								Codes non utilisés
10			Alimentation exempte de farine de poisson					
11			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA				
12			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC			
13			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
14			Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	

Code du système d'alimentation	Code du système d'alimentation							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (AAC)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
15			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte d'AAC			
16			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
17			Alimentation exempte de farine de poisson		Alimentation exempte d'AAC		Alimentation biologique	
18			Alimentation exempte de farine de poisson			Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
19			Alimentation exempte de farine de poisson			Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
20-29								Codes non utilisés
30				Alimentation exempte de POA				
31				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC			
32				Alimentation exempte de POA		Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
33				Alimentation exempte de POA			Alimentation biologique	
34				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
35				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC		Alimentation biologique	
36				Alimentation exempte de POA	Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
37				Alimentation exempte de POA		Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	



Code du système d'alimentation	Code du système d'alimentation							
	Pas de système spécifié	Systèmes classiques	Alimentation exempte de farine de poisson	Alimentation exempte de produits d'origine animale (POA)	Alimentation exempte de facteurs de croissance antibiotiques (AAC)	Régime exempt de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	Alimentation biologique?	Autres systèmes
38-49								Codes non utilisés
50					Alimentation exempte d'AAC			
51					Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
52					Alimentation exempte d'AAC		Alimentation biologique	
53					Alimentation exempte d'AAC	Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
54-59								Codes non utilisés
60						Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM		
61						Alimentation exempte de produits obtenus à partir d'OGM	Alimentation biologique	
62-69								Codes non utilisés
70							Alimentation biologique	
71-98								Codes non utilisés
99								Autres systèmes d'alimentation

Les définitions des termes utilisés ci-dessus doivent être conformes à la législation du pays importateur.

### 3.9 Modes d'abattage (champ 8)

<b>0</b>	Non spécifié
<b>1</b>	Spécifié

**3.10 Traitement après abattage (champ 9)**

<b>0</b>	<b>Non spécifié</b>
<b>1</b>	Spécifié

**3.11 Fourchette de poids des découpes de viande (champ 11)**

Dans le cadre de la présente norme et de ce système de codification, une disposition stipule qu'il faut préciser le poids de la tête habillée sur la carcasse dont provient la découpe.

<b>Fourchette de poids</b>	
<b>0</b>	<b>Non spécifiée</b>
<b>1</b>	<b>50 kg ≤ poids de la carcasse &lt; 60 kg</b>
<b>2</b>	<b>60 kg ≤ poids de la carcasse &lt; 70 kg</b>
<b>3</b>	<b>70 kg ≤ poids de la carcasse &lt; 80 kg</b>
<b>4</b>	<b>80 kg ≤ poids de la carcasse &lt; 90 kg</b>
<b>5</b>	<b>90 kg ≤ poids de la carcasse &lt; 100 kg</b>
<b>9</b>	Autres

**3.12 Dispositions concernant le gras externe (champ 12)**

Le gras externe est mesuré conformément aux dispositions contenues dans les Prescriptions générales. Selon la codification prévue, les découpes de viande porcine faisant l'objet d'un commerce international sont classées en fonction de l'épaisseur de la couche de gras externe dans les catégories suivantes:

<b>0</b>	<b>Non spécifié</b>
<b>1</b>	Découvert, dénudé, membrane de surface détachée
<b>2</b>	Découvert, surface maigre exposée à 75 %
<b>3</b>	Épaisseur inférieure à 5 mm, ou comme spécifié
<b>4</b>	Épaisseur égale ou supérieure à 0,5 cm et inférieure à 1 cm, ou comme spécifié
<b>5</b>	Épaisseur égale ou supérieure à 1 cm et inférieure à 1,5 cm, ou comme spécifié
<b>6</b>	Épaisseur égale ou supérieure à 1,5 cm et inférieure à 2 cm, ou comme spécifié
<b>7</b>	Épaisseur égale ou supérieure à 2 cm et inférieure à 2,5 cm, ou comme spécifié
<b>8</b>	Épaisseur supérieure à 2,5 cm, ou comme spécifié
<b>9</b>	Autres

### 3.13 Emballage (champ 13)

<b>0</b>	<b>Non spécifié</b>
<b>1</b>	Carcasses et quartiers – réfrigérés avec ou sans emballage
<b>2</b>	Carcasses et quartiers – congelés/surgelés, emballés pour protéger les produits
<b>3</b>	Découpes – emballages individuels
<b>4</b>	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
<b>5</b>	Découpes – emballages sous vide
<b>6</b>	Découpes – emballages sous atmosphère modifiée
<b>9</b>	Découpes – autres

### 3.14 Origine (nous avons besoin de définitions pour cette section) (champ 14)

### 3.15 Dispositions concernant la couleur de la viande (champ 15)

La couleur de la viande porcine est évaluée à l'aide du nuancier figurant dans le guide intitulé «Qualité du porc: guide explicatif de la couleur» (Agriculture Canada, publication 5180/B) annexé à la présente norme, ou d'un nuancier similaire fondé sur une échelle agréée. Les numéros de couleur 2, 3 ou 4 mentionnés dans le guide sont acceptables. Le *longissimus* et le *gluteus medius*, tels qu'ils sont mentionnés dans les définitions des découpes, sont les principaux muscles à utiliser pour l'évaluation de la couleur. Aucune prescription spécifique relative à l'éclairage (équivalent lumière du jour) n'a été incluse dans la présente norme. La lumière du jour correspond seulement à une nécessité absolue pour déterminer la couleur de la viande en cas de sérieux doutes.

<b>0</b>	<b>Non spécifiée</b>
<b>1-5</b>	Spécifiée
<b>9</b>	Autres

## 4. Codification de la viande porcine

Les tableaux ci-après illustrent l'application générale du système de codification de la norme CEE-ONU pour la viande porcine (14 champs et 20 chiffres) fondé sur le système EAN.UCC. Voir l'annexe pour de plus amples informations.

### Champs de données et utilisation

Structure des données ONU	Champ	Fourchette	Usage spécifié	Code ONU existant pour la viande porcine	Code
Espèce	1	0-9	3		
Découpe	2	0000-9999			

Structure des données ONU	Champ	Fourchette	Usage spécifié	Code ONU existant pour la viande porcine	Code
Catégorie	3	0-9	0-9		
Réfrigération	4	0-9	1-5, 9		
Contrôle de conformité	5	0-9	0-7, 9		
Production	6	0-9	0-1		
Alimentation	7	00-99			
Mode d'abattage	8	0-9	0-1		
Traitement après abattage	9	0-9	0-1		
Degré de qualité	10	0-9			
Fourchette de poids	11	0-9	0-5, 9		
Gras externe	12	0-9	0-8		
Emballage	13	0-9	0-6, 9		
Origine	14	0-9	?		
Couleur	15	00-99	00-05, 09		

### 5.1 Structure de la codification des découpes

Codification de la viande porcine

Le code à quatre chiffres pour les découpes se présente comme suit:

Premier chiffre	Deuxième et troisième chiffres		Quatrième chiffre
Options pour les os et la couenne	Découpe de base	Description	Variations dans le style ou la découpe

#### Premier chiffre

Options pour les os:

*Non désossée, désossée, partiellement désossée*

Options pour la peau/la couenne:

*Non dépouillée, dépouillée, partiellement dépouillée*

Numéro de code	
<b>0</b>	<b>Non spécifiée</b>
<b>1</b>	Non désossée – non dépouillée
<b>2</b>	Non désossée – dépouillée
<b>3</b>	Non désossée – partiellement dépouillée
<b>4</b>	Désossée – non dépouillée

<b>5</b>	Désossée – dépouillée
<b>6</b>	Désossée – partiellement dépouillée
<b>7</b>	Partiellement désossée – non dépouillée
<b>8</b>	Partiellement désossée – dépouillée
<b>9</b>	Partiellement désossée – partiellement dépouillée

### Deuxième et troisième chiffres

10 – Carcasse

11 à 29 Découpes d'épaule

30 à 49 Découpes de longe

50 à 59 Découpes de poitrine

60 à 79 Découpes de cuisse

80 à 99 Autres parties\*

Les codes effectifs des  
découpes devront être  
arrêtés

### Quatrième chiffre

Ce quatrième chiffre permet de spécifier dans la structure du code des modifications par rapport à la découpe de base. Dans les descriptions des découpes, lorsqu'il y a lieu, plusieurs styles ou options sont prévus et correspondent à des chiffres, 1 à 6 par exemple pour la longe de porc. Il s'agit du quatrième chiffre du code.

Par conséquent, le code pour la longe de porc 8 côtes, désossée et dépouillée, sans la croupe, s'établirait comme suit:

Désossée et dépouillée:

Le premier chiffre est 5

Longe de porc:

Les deuxième et troisième chiffres sont 04

8 côtes, sans la croupe:

Le quatrième chiffre est 3 qui correspond au style ou à l'option

Le code à quatre chiffres sera donc:

5043

En suivant la même procédure, on établit le code à quatre chiffres pour d'autres découpes.

---

\* Tête, bajoue, couenne, gras, pied, foie, cœur, rate, intestins, etc.

**Observations concernant la codification normalisée pour la viande porcine (08/05/02)**

**Utilisation des codes de produit à quatre chiffres 0000-9999**

Premier chiffre – Utiliser les codes 1 à 9 concernant les options pour les os et pour la couenne (0 correspondant à une découpe ne provenant pas de la carcasse)

Deuxième et troisième chiffres – 01 à 99

Quatrième chiffre – Utiliser les codes de variation dans le style 1 à 9

**Premier chiffre**

0 désigne les parties ne provenant pas de la carcasse – par conséquent

0001 – 0199 Muscles

0200 – 0399 Système lymphatique

0400 – 0499 Squelette

0500 – 0999 Non attribué

**Deuxième et troisième chiffres**

10 – Carcasse

11 – 29 Découpes d'épaule

30 – 49 Découpes de longe

50 – 59 Découpes de poitrine

60 – 79 Découpes de cuisse

80 – 99 Autres parties \*

-----

---

\* Tête, bajoue, couenne, gras, pied, foie, cœur, rate, intestins, etc.