



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/15
14 septembre 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-deuxième session
Genève, 6-9 novembre 2006
Point 6 c) de l'ordre du jour provisoire

**NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE LAMA/ALPAGA
– CARCASSES ET DÉCOUPES***

Note du secrétariat

À sa quinzième session, la Section spécialisée de la normalisation de la viande s'est accordée sur les modifications de forme à apporter au texte de la norme CEE-ONU pour la Viande de lama/alpaga – Carcasses et découpes. Cette norme compte maintenant cinq chapitres afin d'être alignée sur les autres normes relatives à la viande**.

La Section spécialisée soumettra au Groupe de travail pour approbation le texte révisé de la norme CEE-ONU pour la Viande de lama/alpaga – Carcasses et découpes. Le secrétariat établira ensuite le texte de la norme en vue de sa publication.

* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle faute de ressources disponibles.

** Le présent document a été distribué précédemment sous la cote TRADE/WP.7/2004/4 (chap. 1 à 5).

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
I. INTRODUCTION.....	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	4
1.2. Portée	5
1.3 Application.....	5
1.4 Adoption et publication – Historique	5
2. CARACTÉRISQUES MINIMALES	6
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	6
3.1 Prescriptions supplémentaires.....	7
3.2 Espèce	7
3.3 Produit/découpe	7
3.4 Réfrigération	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1 Traçabilité	7
3.5.2 Catégories de lamas/alpagas	8
3.5.3 Méthodes de production.....	8
3.5.4 Système d'alimentation.....	9
3.5.5 Mode d'abattage.....	9
3.5.6 Traitement après abattage	10
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes.....	10
3.6.1 Épaisseur du gras	10
3.6.2 Parage.....	11
3.7 Système de classification de la qualité de la viande de lama/d'alpaga.....	12
3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH.....	13
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes	13
3.10 Emballage, entreposage et transport	13
3.10.1 Description et dispositions.....	13
3.10.2 Code de l'emballage	14

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande	14
3.11.1 Mentions obligatoires	14
3.11.2 Indications supplémentaires.....	15
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	16
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE LAMA/D'ALPAGA	17
4.1 Définition du code	17
4.2 Exemple	17
5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES.....	18
5.1 Liste multilingue des produits.....	18
5.2 Découpes de viande de lama.....	20
5.2.1 Découpes avec os.....	20
5.2.2 Découpes du quartier arrière (désossées)	22
5.2.3 Découpes du quartier avant (désossées)	24
5.2.4 Découpes spéciales	25
<u>Annexes</u>	
I. ADRESSES.....	26
II. SYSTÈME DE CODIFICATIONS GS1	27
1. Objet du système GS1.....	27
2. Utilisation du code CEE dans le système GS1	27
3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement.....	28

NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE LAMA/ALPAGA – CARCASSES ET DÉCOUPES

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient 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 secrétariat de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE).

2) La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse:

<http://www.unece.org/trade/agr>.

L'annexe II (Système de codification SPSC) contient une description du système GS1, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

Espèce	Code (champ 1)
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71

1.2 Portée

1) La présente norme vise les produits obtenus à partir des espèces *lama glama* et *lama paco*. Elle recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de lama/alpaga brutes (non transformées), commercialisées en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

2) Pour commercialiser les carcasses et découpes de lama/alpaga, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

3) La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages 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.

1.3 Application

1) Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

2) Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

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 texte de la première édition de la présente norme à sa soixantième session (voir TRADE/WP.7/2004/10).

2) Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante:

<http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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) Les carcasses et découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques¹);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de tâches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation².

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 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 peut comprendre 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 visibles.

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 de la viande de lama/alpaga (voir chap. 4).

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

² 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), et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans le codage (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 et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèce

Le code pour la viande de lama dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 60. Le code pour la viande d'alpaga est 61.

3.3 Produit/découpe

Les codes des découpes de viande de lama/alpaga utilisés dans le champ 2 sont définis dans le chapitre 5.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer au produit, de manière uniforme, les températures internes suivantes:

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue 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 pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des lamas/alpagas ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la

production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément au paragraphe 3.12.

3.5.2 *Catégories de lamas/alpagas*

La norme distingue cinq catégories de lamas et alpagas.

Code de la catégorie des lamas/alpagas (champ 5)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Jeune mâle (entier ou châtré) ou jeune femelle de moins de 2 ans
2	Mâle châtré, âgé de 2 à 5 ans
3	Femelle qui n'a pas mis bas, âgée de 2 à 5 ans
4	Mâle châtré de plus de 5 ans Mâle entier âgé de 2 à 5 ans
5	Femelle ou mâle entier de plus de 5 ans
6-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.5.3 *Méthodes de production*

L'acheteur peut préciser une méthode de production, mais celle-ci 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.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée
1	Principalement à l'étable	Méthodes de production fondées sur la stabulation
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.4 *Système d'alimentation*

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation, mais celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.5 *Mode d'abattage*

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage, mais celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher ³	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

³ La viande des animaux de la famille des camélidés n'est pas une viande casher.

3.5.6 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur
2-9	Codes non utilisés	

NOTE: On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur:

- Préparation;
- Stimulation électrique;
- Mode de suspension de la carcasse;
- Ligature du cou;
- Réfrigération;
- Maturation.

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

Le lama est en général un animal à chair maigre; aucune mesure objective n'est donc appliquée. En tout état de cause, 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:

3.6.1 Épaisseur du gras

Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Épaisseur maximale du gras de 0 à 3 mm
4	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm
5	Exempte de graisse sur les rognons, le gros bout de la poitrine et la région pelvienne
6	Épaisseur maximale du gras de 0 à 3 mm et exempte de graisse sur les rognons, le gros bout de la poitrine et la région pelvienne

Code de l'épaisseur du gras (champ 10)	Catégorie
7	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm et exempte de graisse sur les rognons, le gros bout de la poitrine et la région pelvienne
8	Code non utilisé
9	Autres

NOTE 1: Les points où réaliser les mesures du gras sur les carcasses doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, emplacement des côtes). Pour le calcul du pourcentage de maigre, voir le paragraphe 3.8.

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.

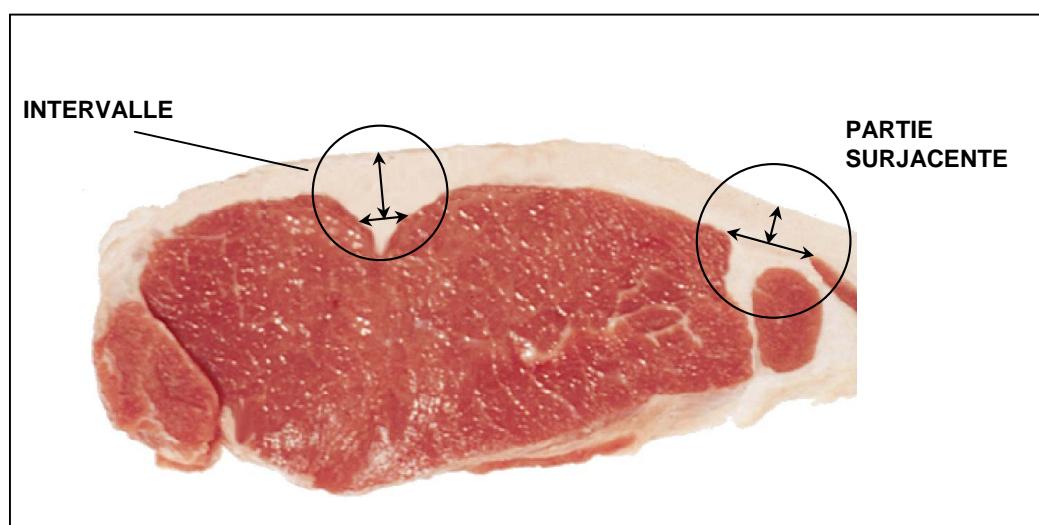


Figure 1

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 ou quand deux 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 Système de classification de la qualité de la viande de lama/d'alpaga

Système de classification de la qualité de la viande de lama/d'alpaga (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Normes officielles	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité officiel du pays exportateur
2	Normes de l'entreprise	Classification de la qualité fondée sur les systèmes de qualité des vendeurs
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur un système de qualité utilisé dans toute l'industrie
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre système de classification de la qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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, persillage et pH

NOTE: Le persillage ou gras intramusculaire est un critère couramment utilisé pour déterminer la qualité de la viande. Il n'existe pas de système permettant de mesurer le persillage de la viande de lama/d'alpaga parce qu'il s'agit d'une viande maigre.

Normalement, la viande maigre et le gras présentent, selon l'espèce, une couleur et un pH caractéristiques. Les spécifications concernant la couleur, le persillage et le pH, si elles doivent être indiquées, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

Les spécifications correspondant aux systèmes indiqués doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ces systèmes de qualité peuvent inclure, sans s'y limiter, le pourcentage de maigre, le persillage, la couleur du maigre et le pH. Ces différentes normes de qualité se fondent sur les spécifications arrêtées par différents pays, entreprises et/ou industries.

3.9 Fourchettes de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	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, demi-carcasses et quartiers

- Réfrigérés, congelés ou surgelés, avec ou sans emballage.

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en 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 sous atmosphère modifiée, 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)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Code de l'emballage

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	Emballage en couches avec cloisons en plastique ou paraffinées
8	Code non utilisé
9	Autres

3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande

Toutes les mentions figurant sur l'étiquette doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

3.11.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits:

- Pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers, les mentions obligatoires doivent être apposées sur le produit (par estampillage et/ou étiquetage);

- Pour les découpes emballées, les mentions obligatoires doivent figurer sur le contenant utilisé pour le transport.

Mentions à porter sur l'étiquette	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Morceaux de viande emballés ou conditionnés
Estampille 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
Emballeur ou détaillant		X ⁶
Quantité (nombre de pièces)		X ⁶
Poids net		X ⁶

3.11.2 Indications supplémentaires

Des indications supplémentaires peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Ces indications, si elles apparaissent, doivent pouvoir être vérifiées (voir également 3.5.1).

Les indications portent par exemple sur les points suivants:

- Pays de naissance;
- Pays d'élevage;
- Pays d'abattage;
- Pays de transformation/découpe;
- Pays de conditionnement;
- Pays d'origine: Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays;
- Méthodes de production et système de transformation;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;

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

- Modes d'abattage et de traitement après abattage;
- Date de la transformation/de l'emballage;
- Qualité/classement;
- pH, couleur du maigre et du gras;
- Quantité (nombre de morceaux).

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de 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:

Niveau de qualité/classement du produit: 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 les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie;

Identification du lama ou de l'alpaga/du 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 conformité (champ 14)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Niveau de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du lama ou de l'alpaga/du lot
4	Niveau de qualité et désignation commerciale
5	Niveau de qualité et identification du lama ou de l'alpaga/du lot
6	Désignation commerciale et identification du lama ou de l'alpaga/du lot
7	Niveau de qualité, désignation commerciale et identification du lama ou de l'alpaga/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE LAMA/D'ALPAGA

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis au chapitre 3.

L'annexe II contient une description du système GS1, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	60 (Lama) 61 (Alpaga)
2	Produit/découpe	3.3/5	0000 - 9999
3	Champ non utilisé	-	00 - 99
4	Réfrigération	3.4	0 - 9
5	Catégorie	3.5.2	0 - 9
6	Méthodes de production	3.5.3	0 - 9
7	Système d'alimentation	3.5.4	00 - 99
8	Mode d'abattage	3.5.5	0 - 9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0 - 9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0 - 9
11	Qualité	3.7	0 - 9
12	Fourchette de poids	3.9	0 - 9
13	Emballage	3.10.2	0 - 9
14	Contrôle de conformité	3.12	0 - 9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit une noix d'entrecôte de lama réfrigérée et emballée individuellement, correspondant à une fourchette de poids donnée et dans laquelle l'épaisseur de gras est de 0,3 mm au maximum; elle provient d'une femelle qui n'a pas mis bas, âgée de 2 à 5 ans, et qui a été élevée en pâturage, nourrie à base de fourrage et abattue selon un mode classique, conformément à un système de qualité fondé sur les normes officielles.

Ce produit est caractérisé par le code CEE suivant pour la viande de lama/d'alpaga:
60012500133021031134.

N°	Description	Prescription	Valeur
1	Espèce	Lama	60
2	Produit/découpe	Noix d'entrecôte	0125
3	Champ non utilisé	-	00
4	Réfrigération	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Femelle qui n'a pas mis bas, âgée de 2 à 5 ans	3
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7	Système d'alimentation	Nourriture à base de fourrage	02
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Épaisseur du gras	de 0 à < 3 mm au maximum	3
11	Qualité	Normes officielles	1
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Emballée individuellement	3
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

N°	Nouveau code	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol
		Avec os		Bone-in	С Костями	Con hueso
0001	0010	Carcasse		Carcase	Туша	Canal
0002	0011	Demi-carcasse		Side	Полутуша	Media canal
0004	0020	Quartier avant		Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero
0003	0030	Quartier arrière		Hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero
0005	0040	Collier		Neck	Шея	Cogote
0006	0041	Tranche de collier		Neck Chop		Chuleta de cogote
	0050			Shin		Brazuelo
0151	0051/ 0061	Tranche d'épaule		Palet chop		Chuleta de paleta
	0060			Shank		Garrón
	0070			Butt		Rueda

N°	Nouveau code	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol
		Avec os		Bone-in	С Костями	Con hueso
	0080			Loin		Espinazo
0051	0081	Côtelettes		Chop (loin chop)		Chuleta
0130	0090	Côtes		Ribs	Реберная часть	Costillar
		Sans os		Boneless	Без костей	Sin hueso
0080	0121	Macreuse à bifteck + paleron		Blade	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta
0081	0122	Boule de macreuse		Bolar Blade	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta
0120	0123	Gros bout de poitrine		Brisket point	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa
0110	0124	Jumeau à bifteck		Chuck tender	Мякоть передка	Chingolo
0100	0125	Noix d'entrecôte		Cube roll	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa
0070	0131	Bavette		Thin flank	Тонкая часть пашины	Vacío
0150	0152/ 0162	Jarret avant / jarret arrière sans os		Shin/Shank	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón
0041	0171	Cœur de rumsteck		Eye of rump	Глазок костреца	Corazón de cuadril
0022	0172	Rond de gîte noix		Eye round	Глазок бедра	Peceto
0010	0173	Tende de tranche		Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro
0011	0175	Tende de tranche sans dessus de tranche		Inside (Denuded)	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa
0030	0175	Tranche grasse		Knuckle	Огузок	Bola de lomo
0020	0176	Gîte noix et rond de gîte		Outside	Наружная часть	Nalga de afuera

N°	Nouveau code	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol
		Avec os		Bone-in	С Костями	Con hueso
		noix				
0021	0177	Gîte noix		Outside flat	Плоский отруб наружной части	Cuadrada
0040	0178	Rumsteck (sans aiguillette baronne)		Rump tail off	КРЕСТЕЦ	Cuadril sin cola
0050	0181	Faux-filet		Striploin	Филейный край	Bife angosto
0060	0182	Filet avec chaînette		Tenderloin	Вырезка	Lomo
				Fancy Meats		
0210	0210	Rognon		Kidney	ПОЧКИ	Riñón

5.2 Découpes de viande de lama

[Illustration]

5.2.1 *Découpes avec os*

CARCASSE 0010

La carcasse entière comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, sans la tête.

Points à préciser:

- Ablation de la queue à l'articulation sacro-coccygienne;
- Rognons – gras de rognon enlevé;
- Diaphragme enlevé;
- Filet enlevé;
- Collier enlevé.

DEMI-CARCASSE 0011

Préparée à partir d'une carcasse (0010). Le collier est enlevé au préalable par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique. La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale opérée par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques.

Points à préciser:

- Rognons – gras de rognon enlevé;
- Diaphragme enlevé;
- Moelle épinière enlevée.

COLLIER 0040

Le collier comprend toutes les vertèbres cervicales et le muscle attenant; il est obtenu à partir de la carcasse entière (0010) par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique.

Point à préciser:

- Ligament cervical postérieur enlevé (*Ligamentum nuchae*).

QUARTIER ARRIÈRE 0030

Partie postérieure de la demi-carcasse (0011), préparée par une coupe transversale de la colonne vertébrale entre la douzième côte et la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- Quartier arrière avec une côte;
- Diaphragme enlevé;
- Rognons – gras de rognon enlevé;
- Queue enlevée à l'articulation sacro-coccygienne;
- Moelle enlevée.

QUARTIER AVANT 0020

Partie antérieure de la demi-carcasse (0011), préparée par une coupe transversale de la colonne vertébrale au niveau de la douzième côte et de la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- Quartier avant avec 11 côtes;
- Diaphragme enlevé;
- Moelle enlevée.

CÔTES 0090

Les côtes sont constituées par la partie des côtes qui reste après prélèvement du gros bout de poitrine (0123); elles sont découpées parallèlement à la colonne vertébrale.

Point à préciser:

- La distance de la ligne de découpe par rapport à la colonne vertébrale.

CÔTELETTES 0081

Les côtelettes sont prélevées sur la partie dorsale du quartier arrière comprise entre les première et sixième vertèbres lombaires; elles se composent de *M. longissimus dorsi* et comprennent les vertèbres lombaires.

Point à préciser:

- Épaisseur des côtelettes.

TRANCHE D'ÉPAULE 0051/0061

La tranche d'épaule est obtenue à partir du bas de l'épaule («arm»), avec tous les muscles entourant l'humérus, et découpée transversalement par rapport à l'os.

Point à préciser:

- Épaisseur de la tranche d'épaule.

TRANCHE DE COLLIER 0041

La tranche de collier est obtenue à partir du collier (0040) et découpée transversalement par rapport aux vertèbres cervicales.

Point à préciser:

- Épaisseur de la tranche de collier.

5.2.2 Découpes du quartier arrière (désossées)**TENDE DE TRANCHE 0173**

Le tendre de tranche est la partie interne de l'extrémité du quartier arrière (cuisse); il est prélevé le long de la limite naturelle séparant le gîte noix et rond de gîte noix (0176) de la tranche grasse (0175).

Point à préciser:

- Gras externe, aponévrose, tissu conjonctif et fibreux enlevés.

GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX 0176

Le gîte noix et rond de gîte noix est la partie externe de l'extrémité du quartier arrière (cuisse); il est prélevé le long des limites naturelles séparant le tendre de tranche (0173), la tranche grasse (0175) et le nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*).

GÎTE NOIX 0177

Le gîte noix est le *M. gluteobiceps*, préparé à partir du gîte noix et rond de gîte noix (0176) par une découpe le long de la limite naturelle du rond de gîte noix (*M. semitendinosus*).

Point à préciser:

- Gras et tissu conjonctif enlevés.

ROND DE GÎTE NOIX 0172

Le rond de gîte noix désossé est le *M. semitendinosus* du gîte noix et rond de gîte noix (0176) qui reste après le prélèvement du gîte noix (0177) (*M. gluteobiceps*) le long de la limite naturelle.

Point à préciser:

- Rond de gîte noix complètement dénudé.

TRANCHE GRASSE 0175

La tranche grasse est la partie de l'extrémité du quartier arrière; elle comprend l'ensemble des muscles (*M. quadriceps femoral*) attachés au fémur. Elle est enlevée de son insertion sur le gîte noix et rond de gîte noix et sur le tendre de tranche le long de la limite naturelle. La rotule et les insertions des tendons sont enlevées.

Points à préciser:

- Tissu conjonctif enlevé;
- [Périoste] du fémur enlevé.

RUMSTECK (sans aiguillette baronne) 0178

Le rumsteck (sans aiguillette baronne) est un groupe de muscles (*M. gluteus* superficiel, médius, interne, et partie supérieure du *M. glutobiceps*) de la région pelvienne attachés aux vertèbres coccygiennes et sacrées. Il est séparé par une découpe en ligne droite au niveau de l'articulation lombo-sacrée, et par une autre découpe allant de la jonction de l'os coxal et du sacrum jusqu'à l'extrémité antérieure du fémur (*trocante mayor*), et se prolongeant le long de la limite naturelle entre *M. tensor fasciae latae* et *M. quadriceps femoral*.

Point à préciser:

- Extrémité postérieure (*M. tensor fasciae latae*) attachée.

CŒUR DE RUMSTECK 0171

Le cœur de rumsteck est préparé à partir du rumsteck (sans aiguillette baronne) (0178) par prélèvement du *M. gluteobiceps*.

Points à préciser:

- Extrémité postérieure (*M. tensor fasciae latae*) attachée;
- Gras enlevé.

FAUX-FILET 0181

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière (0030) (sans côte) par une coupe opérée au niveau de l'articulation lombo-sacrée et de la partie du *M. longissimus dorsi* attachée le long du bord des vertèbres lombaires (de la première à la sixième). Le flanchet (queue) est enlevé au niveau de la noix à la jonction de la douzième côte et parallèlement à la première vertèbre lombaire.

Points à préciser:

- La distance entre le point d'enlèvement du flanchet et la noix;
- Obtenu à partir d'un quartier arrière avec une côte.

FILET AVEC CHAÎNETTE 0182

Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse (0011) par prélèvement en un seul morceau des muscles de la partie ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette (*M. psoas minor*) est laissée en place.

BAVETTE 0131

La bavette est préparée à partir d'un quartier arrière (0030) par une découpe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la douzième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale.

5.2.3 Découpes du quartier avant (désossées)**PALERON 0121**

Le paleron se compose d'un grand groupe de muscles situés à l'extérieur de l'omoplate et qui vont de l'humérus à l'extrémité du cartilage de l'épaule. Il comprend principalement les *M. triceps brachii*, groupe des muscles *infraspinatus* et *supraspinatus* (jumeau 0124).

BOULE DE MACREUSE 0122

La boule de macreuse est préparée à partir de la macreuse plus paleron (0121) par prélèvement de tous les muscles attachés au *M. triceps brachii* et entourant celui-ci.

NOIX D'ENTRECÔTE 0125

La noix d'entrecôte comprend la partie du *M. longissimus dorsi* et des muscles associés qui se trouve le long de la partie dorsale de la carcasse (partie du muscle allant de la première vertèbre thoracique à la douzième côte incluse).

Point à préciser:

- Obtenu à partir d'un quartier avant avec 11 côtes.

JUMEAU À BIFTECK 0124

Le jumeau est le muscle de forme conique (*M. supraespinatus*) situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête. Le gras de couverture et le tissu conjonctif sont enlevés.

GROS BOUT DE POITRINE 0123

Le gros bout de poitrine est obtenu à partir du quartier avant (0020) par une découpe qui part de la jonction de la première côte et du sternum, continue jusqu'au milieu de la cinquième côte, puis se prolonge jusqu'au cartilage xiphoïde. C'est le groupe de muscles qui se situe sur le sternum et une partie des côtes.

JARRET AVANT/JARRET ARRIÈRE 0152/0162

Les jarrets sont obtenus à partir des muscles des pattes avant ou arrière sans la peau et avec l'embout. Le nerveux de gîte séparé de l'extrémité de la semelle et du muscle conique est également inclus.

5.2.4 *Découpes spéciales*

ROGNON 0210

Le rognon est obtenu par enlèvement des vaisseaux sanguins et de la peau; le gras du hile est en partie enlevé.

ANNEXE I. ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Groupe des normes agricoles
Palais des Nations
CH – 1211 Genève 10
SUISSE

Tél: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

Courriel: agristandards@unece.org

<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIE

Tél: +61 7 33 61 92 00

Fax: +61 7 33 61 92 22

Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au

<http://www.ausmeat.com.au/>

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Bruxelles
BELGIQUE

Tél: +32 2 788 7800

Fax: +32 2 788 7899

<http://www.gs1.org/contact/>

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria de Bolivia (SENASAG)

Av. Jose Natush s/n.
Trinidad-Beni
BOLIVIE

Tél/Fax: +591 3 4628105/06/07/08

Courriel: fpenarrieta@senasag.gov.bo

<http://www.senasag.gov.bo>

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
ÉTATS-UNIS

Tél: +1 202 720 5705

Fax: +1 202 720 3499

Courriel: Barry.Carpenter@usda.gov

<http://www.ams.usda.gov/>

ANNEXE II. SYSTÈME DE CODIFICATION GS1

1. Objet du système GS1

Le système GS1 est largement utilisé sur le plan international pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierce partie 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 GS1 International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier.

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. Son application 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.

Les numéros d'identification GS1 peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales. Les normes GS1 peuvent également être appliquées dans l'échange de données informatisé (EDI).

Le système GS1 constitue également un instrument universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Ces normes peuvent être utilisées par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail.

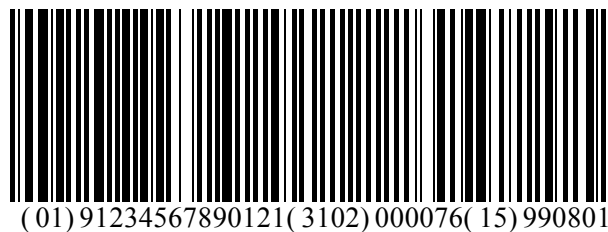
Il est possible d'obtenir des renseignements sur l'application du système GS1 dans le guide intitulé «Tracability of beef» qui peut être obtenu auprès de GS1 International ou de ses sections nationales.

2. Utilisation du code CEE dans le système GS1

Le système GS1 utilise un code d'identification comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. Il s'agit d'une norme ouverte qui peut être utilisée et comprise par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émise à l'origine.

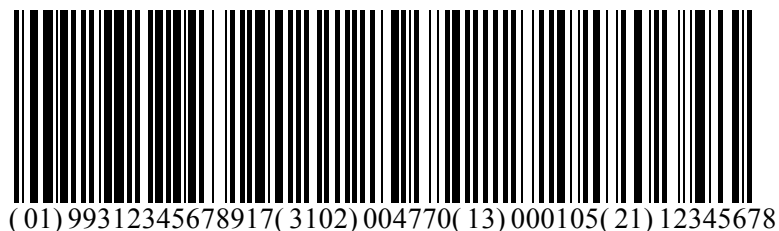
Le code CEE qui a été défini à la section 4.1 a reçu le code GS1 d'identification (**7002**) dans la norme GS1-128.

Exemple 1:



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

Exemple 2:



- (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 (réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

[Les illustrations seront incorporées dans le document final, comme pour les autres normes]

- 1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système du codage.

[Illustration]

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

[Illustration]

3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.

[Illustration]

4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres GS1-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

[Illustration]

5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.

[Illustration]
