



Conseil économique et social

Distr. générale
20 juin 2016
Français
Original : russe

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-cinquième session

Genève, 29-31 août 2016

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Proposition de nouvelle norme pour les coproduits issus de l'abattage et de la transformation

Résumé

Le projet ci-après de norme CEE-ONU proposé pour le sang et les produits issus de sa transformation a été établi par la Fédération de Russie. Il devrait servir de document de travail pour engager le débat sur l'établissement d'une norme pour le sang et les produits sanguins.



Norme CEE-ONU pour le sang et les produits sanguins

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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 CEE. La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande. 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-ONU 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 I contient une description du système de codification, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

<i>Espèce</i>	<i>Code (champ 1)</i>
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

La présente norme recommande une terminologie internationale pour le sang et les produits sanguins commercialisés 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 le sang et les produits sanguins destinés au commerce international. Pour commercialiser le sang et les produits sanguins sur le marché international, 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. 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'usage de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

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.

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.

1.4 Adoption et publication – Historique

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 XXX^e session (ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions 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

Le sang et les produits sanguins doivent tous provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires. Le sang et les produits sanguins doivent être :

- Intacts, compte tenu de la présentation ;
- Exempts de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques, etc.)¹ ;
- Exempts d'odeur désagréable et sans goût désagréable ;
- Pour le sang, exempt de caillots.

¹ Sur demande de l'acheteur, le sang et les produits issus de sa transformation seront soumis au détecteur de particules métalliques.

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 du sang et des produits sanguins (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 et être stipulées de façon appropriée.

3.2 Espèce

Le code pour le sang et les produits sanguins dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est celui de l'espèce.

3.3 Produit

Le code de produit à quatre chiffres dans le champ 2 est défini au chapitre 5.

3.4 Refroidissement et séchage

Le sang et les produits sanguins peuvent être présentés réfrigérés, congelés, surgelés, en conserve ou séchés. Selon la méthode 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 :

<i>Code du refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
1	Produit réfrigéré	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage
2	Produit congelé	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation
3	Produit surgelé	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation
4	Produit séché	Aucune restriction de température
5	Produit en conserve	Produit conservé en saumure
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Origine des produits

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'origine des produits, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification du sang et des produits sanguins à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la procédure suivie pour certifier la conformité doit correspondre aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.10.

3.5.2 Catégories de viande

<i>Code de la catégorie de viande (champ 5)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Bovine (bœuf)	
2	Bovine (veau)	
3	Porcine	
4	Ovine (mouton)	
5	Ovine (agneau)	
6	Caprine (chèvre)	
7	Cervidés	
8	Chevaline	
9	Autres	

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée
1	Stabulation principalement	Méthodes de production fondées sur la stabulation
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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	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. En tout état de cause, 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 fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur des substituts du lait
6-8	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. Celui-ci doit toujours être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3	Halal	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode d'abattage autorisé doit être spécifié par un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.6 Traitement après abattage

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Défibrination	Défibrination du sang au moyen d'un équipement spécial
2	Stabilisation	Stabilisation à l'aide de sel ou de citrate de sodium
3	Séparation du plasma et du sérum	Séparation du plasma et du sérum au moyen d'un équipement spécial
4	Séchage	Séchage au moyen d'un équipement spécial
5	Autre, spécifiée	Traitement après abattage pour le sang et les produits sanguins selon accord entre l'acheteur et le vendeur
6-9	Codes non utilisés	

Note : Chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement des parties à risque spécifié.

3.6 Couleur du sang et des produits sanguins

*Code de la couleur
du sang et des
produits sanguins
(champ 10)*

<i>Code de la couleur du sang et des produits sanguins (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette exigée
2-9	Codes non utilisés	

Les spécifications concernant la couleur, si elle doit être indiquée, doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et ne sont pas prévues dans le système de codage.

3.7 Fourchettes de poids du sang et des produits sanguins

*Code de la
fourchette des
dimensions/du
poids (champ 12)*

<i>Code de la fourchette des dimensions/du poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette exigée
2-9	Codes non utilisés	

3.8 Emballage, entreposage et transport

3.8.1 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, le sang et les produits sanguins doivent être emballés conformément aux prescriptions minimales suivantes :

- Réfrigérés, conditionnés pour protéger les produits ;
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits ;
- Séchés, conditionnés pour protéger les produits ;
- En conserve, conditionnés pour protéger les produits ;
- Emballés individuellement ;
- 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 du sang et des produits sanguins (réfrigérés, congelés ou surgelés, en conserve, séchés) 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).

3.8.2 Code de l'emballage

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Réfrigérés, conditionnés pour protéger les produits
2	Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits
3	Séchés, conditionnés pour protéger les produits
4	En conserve, conditionnés pour protéger les produits
5	Emballage individuel
6	Autres conditionnements
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.9 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation du sang et des produits sanguins

3.9.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales des pays importateurs, les mentions ci-après doivent figurer sur les étiquettes accompagnant les produits.

<i>Indications</i>	<i>Produit conditionné</i>
Marque sanitaire	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X
Date d'abattage	X
Date d'emballage	X
Dénomination du produit	X
Date de durabilité (selon les prescriptions de chaque pays) ²	X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)	
Température ou méthode d'entreposage : viande réfrigérée, congelée, surgelée, séchée, en conserve	X
Conditions d'entreposage	X

² La date de durabilité prend en compte la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, selon les prescriptions de chaque pays importateur.

<i>Indications</i>	<i>Produit conditionné</i>
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant	X
Quantité (nombre d'unités)	X
Poids net	X

3.9.2 Autres indications

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation ;
- Pays de naissance ;
- Pays d'élevage ;
- Pays d'abattage ;
- 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 ;
- Mode d'abattage et traitement après abattage ;
- Méthodes de production et systèmes de transformation ;
- Quantité (nombre d'unités) ;
- Date d'abattage ;
- Numéro d'abattage ;
- Conditions d'entreposage (autres que la température).

3.10 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 et du respect des options qu'il a spécifiées. 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 de l'animal/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.

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

4. Prescriptions de l'acheteur – Code CEE-ONU pour le sang et les produits sanguins

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 4 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit	3.3/5	0-9999
3	Champ non utilisé	-	00-99
4	Refroidissement, congélation, séchage, conserve	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthode de production	3.5.3	0-9
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	Champ non utilisé	-	0-9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
10	Couleur	3.6	0-9
11	Champ non utilisé	-	0-9
12	Fourchette de poids	3.7	0-9
13	Emballage	3.8.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.10	0-9

4.2 Exemple

L'exemple de code ci-après concerne de l'albumine sèche emballée propre à l'alimentation, certifiée par une tierce partie et dont le traitement après abattage a fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur ; le produit entre dans une fourchette de dimensions/de poids spécifiée et a été prélevé sur un bovin élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

Ce produit porte le code CEE ci-après : **10610000113200710152**.

<i>N°</i>	<i>Description</i>	<i>Prescription</i>	<i>Code</i>
1	Type	Produit issu de la transformation du sang	10
2	Produit	Albumine purifiée propre à l'alimentation	0000
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement, congélation, séchage, conserve	Produit séché	1
5	Catégorie de viande	Bovine (bœuf)	1
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	2
7b	Champ non utilisé	-	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Séchage	4
10	Couleur du produit	Spécifiée par accord	1
11	Champ non utilisé	-	0
12	Fourchette de poids	Poids spécifié	1
13	Emballage	Produit séché conditionné dans un emballage en feuille d'aluminium	3
14	Contrôle de conformité	Désignation commerciale	2

5. Description du sang et des produits sanguins

Définition du sang et des produits sanguins :

- **Sang** : Sang animal destiné à l'alimentation ;
 - **Sang défibriné** : Sang entier dont on a extrait la fibrine ;
 - **Sang stabilisé** : Sang entier traité afin d'éviter sa coagulation ;
 - **Sérum sanguin** : Produit issu de la transformation du sang, obtenu par séparation du sang défibriné ;
 - **Plasma sanguin** : Produit issu de la transformation du sang, obtenu par séparation du sang stabilisé ;
 - **Éléments figurés du sang** : Produit issu de la transformation du sang, composé des globules rouges, des globules blancs et des plaquettes ;
 - **Fibrine** : Produit issu de la transformation du sang, obtenu par la défibrination du sang ;
 - **Albumine propre à l'alimentation** : Poudre soluble obtenue par dessiccation de sérum ou de plasma sanguin animal propre à l'alimentation ;
 - **Poudre de sang** : Poudre soluble obtenue par dessiccation de sang animal ou d'éléments figurés du sang animal.
-