



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

Trente et unième session

Genève, 28 et 29 août 2023

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**Dématérialisation de la Norme pour la viande bovine –
proposition de la délégation polonaise****Proposition de la délégation polonaise relative à la
dématérialisation de la Norme pour la viande bovine –
Carcasses et découpes*****Document soumis par la délégation polonaise***Résumé*

À la trentième session de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, la délégation polonaise a proposé que la Section se penche sur la question de la dématérialisation de la Norme de la CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes, et s'est portée volontaire pour prendre la direction de ces travaux et élaborer une proposition de plan de travail.

En 2023, trois réunions informelles ont été organisées en vue de définir la portée des travaux proposés et les objectifs visés. La délégation polonaise a ensuite soumis le présent document, dans lequel sont définis les objectifs et la portée des travaux proposés, et qui contient également des propositions de pistes et solutions.

La Section spécialisée est invitée à examiner cette proposition et à envisager de poursuivre ses travaux sur la proposition de dématérialisation des normes CEE-ONU applicables à la viande.

* Le présent document a été soumis tardivement au service de traitement de la documentation, faute de ressources suffisantes.



I. Introduction

À la trentième session de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, la délégation polonaise a proposé d'inclure dans les travaux futurs la création d'un groupe de travail du Rapporteur chargé de réfléchir à la dématérialisation de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes, et s'est portée volontaire pour prendre la direction de ces travaux et élaborer une proposition de plan de travail. La Section spécialisée a décidé d'inscrire ce point à l'ordre du jour pour 2023.

Un appel à la participation à des réunions visant à élaborer un plan de travail a ainsi été lancé et trois réunions informelles ont été organisées en 2023 (le 27 février, le 26 avril et le 29 juin).

Lors de ces réunions, présidées par la Pologne, des représentants de l'Australie, de la Chine, des États-Unis d'Amérique, de la France, de l'Irlande et de la Serbie étaient présents. Un représentant de GS1 Pologne a participé à la troisième réunion.

Les participants ont discuté de la possibilité de dématérialiser la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes. La Pologne a présenté les conclusions d'une étude de cas sur une version compréhensible et traitable par la machine de la Norme. Les représentants de l'Australie et des États-Unis ont fait part de leur expérience de la dématérialisation des documents utilisés sur leurs marchés nationaux.

La possibilité d'utiliser les codes de la Norme pour dématérialiser d'autres documents a été abordée. Il a été souligné que la plupart des codes de découpe sont assortis de précisions complémentaires sur, par exemple, le gras de couverture ou le nombre de côtes. Chacune de ces précisions est associée à un chiffre. Ces codes comportent 20 chiffres, dont 3 ne sont pas utilisés. Par conséquent, le fait d'établir clairement des éléments chiffrés pour ces précisions complémentaires permettrait de traduire le langage écrit de la Norme en langage numérique.

Comme suite à ces débats, la délégation polonaise a le plaisir de présenter la proposition suivante. Le présent document comporte quatre parties : la proposition, la justification, les objectifs et la conclusion.

La Section spécialisée est invitée à envisager de poursuivre ses travaux sur la proposition de dématérialisation des normes CEE-ONU applicables à la viande.

II. Proposition

La délégation polonaise propose l'élaboration d'une version entièrement numérique de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes. Compte tenu de la dématérialisation croissante des processus commerciaux et de la nécessité de pouvoir identifier les produits bovins avec précision, nous pensons qu'il est indispensable d'établir une version numérique de cette norme.

Le code CEE-ONU pour la viande bovine associé aux prescriptions de l'acheteur, tel qu'il est défini au chapitre 4 de la Norme, est composé de 20 chiffres¹, ce qui permet une identification précise des découpes de viande dans le commerce. Toutefois, lorsque les acheteurs et les vendeurs souhaitent inclure des critères facultatifs (listés sous chaque découpe à la rubrique « À préciser »), ces derniers ne peuvent à l'heure actuelle pas figurer dans le code à 20 chiffres.

Dans la Norme CEE-ONU pour la viande bovine, presque toutes les descriptions de découpes comprennent une rubrique « À préciser », dans laquelle sont énumérés les aspects devant faire l'objet d'un accord supplémentaire entre l'acheteur et le vendeur (par exemple, parties intercostales laissées en place ou enlevées, hampe laissée en place ou enlevée, péritoine laissé en place ou enlevé, gras de couverture laissé en place ou enlevé, nombre de côtes, largeur des côtes). Pour que ces critères puissent être dématérialisés et utilisés dans des codes-barres aux normes GS1, ils doivent être convertis en chiffres. Pour ce faire, ils doivent

¹ Conformément à la symbologie des codes-barres GS1-128.

donc être codifiés de la même façon que le sont dans la Norme les éléments relatifs à la réfrigération ou à la production.

Dans le système GS1, des identifiants de données sont utilisés comme préfixes qui servent à interpréter le sens et le format des données qui leur succèdent. La Norme CEE-ONU pour la viande bovine s'est vu attribuer l'identifiant de données 7002, qui doit être associé au GTIN (numéro d'article commercial international) et représenté sous forme de code-barres GS1-128. L'identifiant de données pour la viande est au format N4+X..30, où N4 représente le préfixe « 7002 » et « X..30 » une suite de 30 chiffres composée de caractères provenant d'une liste de plus de 80 symboles². Il y a donc, dans cette suite de 30 chiffres, 10 champs disponibles qui pourraient être utilisés pour encoder les données relatives aux aspects manquants décrits plus haut.

Le code CEE-ONU relatif aux prescriptions de l'acheteur comporte actuellement 14 champs et 20 chiffres.

À titre d'exemple, le code 10164300153201040050 décrit une poitrine sans plat de côtes réfrigérée, emballée sous vide, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevé selon une méthode de production biologique, nourri à base de fourrage et abattu selon le mode classique. Le champ n° 2 (en gras) correspond au code produit/découpe (1643).

Les champs n°s 3 (deux chiffres) et 7b (un chiffre) – soulignés dans l'exemple ci-dessus – ne sont actuellement pas utilisés.

Les 3 chiffres inutilisés pourraient servir à encoder des critères qualitatifs. Il existe de nombreuses solutions possibles, dont certaines sont décrites ci-dessous.

A. Solutions à deux chiffres

Ces solutions reposent sur l'utilisation du champ n° 3, qui comporte deux chiffres (voir les sections 4.1 et 4.2 de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes).

En ajoutant deux chiffres au code de découpe à quatre chiffres, on obtiendrait 100 combinaisons possibles qui pourraient être utilisées pour codifier la valeur des paramètres de la rubrique « À préciser ».

Le code 160401, par exemple, pourrait représenter une liste convenue et publiée de critères relatifs au milieu de train de côtes (code produit 1604), tels que :

- Talons des vertèbres enlevés ;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage enlevés ;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi* : 5 cm ;
- Dessus de côte (*M. trapezius*) enlevé ;
- Nerf du cou enlevé.

Sur la base du code complet à 20 chiffres pris en exemple dans la proposition, si l'on remplace « poitrine sans plat de côtes » (1643) par « milieu de train de côtes » (1604) et l'on ajoute les deux chiffres de l'exemple ci-dessus (01), on obtiendra le code suivant : 10160401153201040050.

² Voir la figure 7.11-1 du document « GS1 General Specifications Standard », disponible à l'adresse https://www.gs1.org/docs/barcodes/GS1_General_Specifications.pdf. Voir aussi les pages 189-190 pour des informations sur la classification CEE-ONU des carcasses et découpes de viande (AI (7002)).

B. Solution à trois chiffres

Les solutions à trois chiffres permettent de multiplier les combinaisons possibles et ainsi d'aller jusqu'à 1000, si 100 combinaisons ne suffisent pas. Le champ 7b peut être utilisé pour le troisième chiffre.

C. Solution à dix chiffres

En ajoutant les 10 chiffres actuellement non exploités (la norme CEE-ONU utilise actuellement 20 des 30 chiffres des codes-barres GS1-128), on aurait accès à une gamme plus étendue de codes, ce qui offrirait une plus grande flexibilité dans la représentation des paramètres et de l'état. Chaque chiffre pourrait être alors associé à un paramètre spécifique, et sa valeur pourrait indiquer l'état (« laissé en place » ou « enlevé », par exemple). Si cette solution était adoptée, le code aurait une longueur de 30 caractères, soit les 20 caractères actuels plus les 10 caractères supplémentaires autorisés dans le cadre de la norme GS1-128, et il ne serait pas nécessaire d'utiliser les champs 3 et 7b.

D. Paramètres qualitatifs

Certains paramètres sont qualitatifs et ne peuvent donc pas être mesurés de façon binaire (1 pour « laissé en place » ou 0 pour « enlevé »). Par exemple, dans la Norme CEE-ONU pour la viande bovine, la rubrique « À préciser » du train de côtes (code 1599) comporte les paramètres suivants : « Nombre de côtes, qui doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur » et « Largeur des côtes ».

On trouvera deux exemples ci-après.

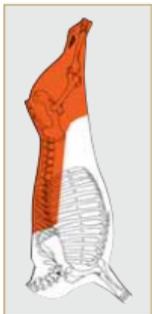


PISTOLA HINDQUARTER 1020

Pistola hindquarter is prepared from a hindquarter (1010) by the removal of the thin flank (2200), lateral portion ribs and portion of the navel end brisket. A cut is made commencing at the superficial inguinal lymph node separating the M. rectus abdominus and following the contour of the hip, running parallel to the bodies of the vertebrae approximately 50mm from the M. longissimus dorsi (eye muscle) to the specified rib.

To be specified:

- Rib number required (1 to 10).
- Diaphragm retained or removed.
- Kidney retained or removed.
- Kidney / channel retained or removed.
- Specified rib length from eye muscle.
- o Flank steak, inside skirt & internal flank plate retained.

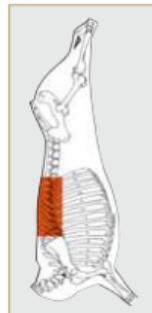


ITEM NO.

1020 (8-rib)	1025 (5-rib)
1021 (1-rib)	1026 (6-rib)
1022 (2-rib)	1027 (7-rib)
1023 (3-rib)	1028 (9-rib)
1024 (4-rib)	1029 (10-rib)







ITEM NO.

1600 (5-rib)
1601 (6-rib)
1602 (7-rib)
1603 (8-rib)
1604 (9-rib)
1605 (4-rib)

RIBS - PREPARED 1604

Ribs prepared is prepared from a forequarter (1063) after the removal of the brisket (1643) and chuck square cut (1617). Short ribs portion (1694) is removed at a distance of 75mm from the M. longissimus dorsi (eye muscle) at the loin (caudal) end, parallel with the vertebral column (cranial) to the specified rib. The body of the vertebrae (chine) on the ribs prepared is removed exposing the lean meat but leaving the spinous processes (feather bones) attached.

To be specified:

- Rib numbers required (4 to 9 ribs).
- Spinous process retained or removed.
- Tip of scapular and associated cartilage retained or removed.
- Rib length distance from eye muscle.
- Cap muscle (M. trapezius) retained or removed.
- Ligamentum nuchae retained or removed.

III. Justification

Plusieurs raisons militent pour l'encodage des précisions complémentaires énoncées dans la Norme CEE-ONU pour la viande bovine :

- Cet encodage permettrait une identification plus précise : le codage à quatre chiffres des découpes actuellement utilisé dans la Norme permet une identification globale des produits carnés. Cependant, les paramètres facultatifs doivent faire l'objet d'accords supplémentaires entre les acheteurs et les vendeurs. Une codification étendue permettrait de décrire et d'identifier plus précisément les produits carnés, s'agissant par exemple de la conservation ou de l'ablation des muscles intercostaux, du diaphragme, du péritoine ou du gras de couverture, du nombre de côtes ou de leur largeur ;
- Il permettrait de pallier le manque de précision de l'identifiant de donnée 7002 du système GS1 : il n'existe actuellement pas de représentation appropriée des paramètres de la rubrique « À préciser » dans ce système, ce qui limite leur codification dans les codes-barres GS1. L'encodage de ces paramètres permettrait de gagner en précision et en harmonisation, ce qui améliorerait les processus commerciaux et faciliterait l'identification des produits carnés ;
- Il simplifierait la communication entre les parties commerciales : l'élaboration d'une codification normalisée des paramètres de la rubrique « À préciser » permettrait de préciser clairement les différentes caractéristiques de la viande, ainsi que les conditions de vente. La communication entre acheteurs et vendeurs s'en trouverait simplifiée, débarrassée des ambiguïtés et des incertitudes liées aux éventuels accords complémentaires qui peuvent être source de confusion et de litiges commerciaux ;
- Il serait conforme à la tendance générale : en pleine transition numérique des processus commerciaux, l'encodage de l'ensemble des paramètres de la Norme CEE-ONU irait dans le sens des besoins et des tendances du marché. Il faciliterait l'échange de données, l'automatisation des processus et la traçabilité des produits carnés dans la chaîne d'approvisionnement.

En conclusion, nous considérons qu'il est souhaitable d'encoder de façon normalisée les paramètres de la rubrique « À préciser » de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine, puisque cela améliorerait la précision de l'identification de la viande, pallierait le manque de précision de l'identifiant de donnée 7002 de la norme GS1-128, faciliterait la communication entre les parties commerciales et s'inscrirait dans la tendance générale à la transition numérique des processus commerciaux.

IV. Objectifs

- Trouver la meilleure façon d'encoder les paramètres listés à la rubrique « À préciser » selon le système de codification de la norme GS1-128. L'objectif est d'identifier la méthode la plus efficace de faire figurer ces paramètres dans le code-barres GS1-128 existant ;
- Choisir entre une bibliothèque ou une ontologie pour l'encodage des paramètres. Cette décision suppose d'évaluer les avantages et les inconvénients de chaque modèle et de déterminer lequel est le mieux adapté aux exigences particulières de la Norme CEE-ONU ;
- Générer les éléments nécessaires dans la bibliothèque/ontologie sélectionnée pour représenter les paramètres et états souhaités. Il s'agit de créer une chaîne complète de codes ou de représentations pour chaque paramètre, en tenant compte de l'état (« laissé en place » ou « enlevé ») ;
- Publier la bibliothèque/ontologie dans le cadre de la CEE, l'objectif étant de mettre la codification normalisée des paramètres à la disposition des parties prenantes et d'assurer son accessibilité en vue de son application dans le secteur du commerce de la viande.

En remplissant ces objectifs, nous entendons établir une méthode normalisée et efficace de codification des paramètres des différentes rubriques « À préciser » au format de l'identifiant de donnée 7002 de la norme GS1-128, et faciliter ainsi l'identification et la description précises des produits carnés conformément aux normes de la CEE-ONU.

V. Conclusion

En conclusion, les objectifs proposés visent à répondre à la nécessité d'un codage plus précis et normalisé des paramètres des rubriques « À préciser » au format de l'identifiant de données 7002 (produits carnés) de la norme GS1-128. En atteignant ces objectifs (trouver le modèle optimal d'encodage, choisir entre une bibliothèque ou une ontologie, générer les éléments nécessaires et les publier dans le cadre de la CEE), nous espérons créer une solution efficace et universellement accessible.

Cela permettra d'améliorer l'identification, la description et le suivi des produits carnés dans le commerce et, partant, la transparence, l'efficacité et la précision au sein du secteur. Cela facilitera également l'interopérabilité et la communication entre les acheteurs et les vendeurs, en garantissant une compréhension commune des paramètres et conditions spécifiques aux produits carnés.

À terme, l'encodage normalisé des paramètres des rubriques « À préciser » contribuera à la transition numérique du commerce de la viande et à la promotion des objectifs généraux des normes de la CEE, facilitera l'harmonisation et favorisera le commerce de la viande à l'échelle mondiale.
