

COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE

NORME CEE-ONU

**VIANDE DE LAMA/ALPAGA
CARCASSES ET DÉCOUPES**

ÉDITION 2006



Nations Unies
New York et Genève, 2008

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <www.unece.org/trade/agr>.

La présente édition de la norme pour la Viande de lama/alpaga – Carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2006/15.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la Division du commerce et du bois
de la Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations

CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

Courriel: agrstandards@unece.org

Pour commander des publications contactez:

Publications des Nations Unies

Service des ventes

Palais des Nations

1211 Genève 10, Suisse

Tél: +41 22 917 32 23

Fax: +41 22 917 00 27

Courriel: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/368

PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES
Sales No. F.07.II.E.3
ISBN 978-92-1-216491-5
ISSN 1810-1925

PRÉFACE

L'un des objectifs principaux de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) consiste à promouvoir la meilleure intégration économique de tous ses pays membres. A cet effet, elle vise à mettre à la disposition des gouvernements un ensemble de services complets pour le développement de normes harmonisées à l'échelle internationale en vue de :

- Faciliter le commerce international équitable et remédier à toutes entraves techniques;
- Définir un langage d'échange commun aux vendeurs et aux acheteurs;
- Promouvoir une production de qualité optimale et viable;
- Créer une transparence de marché entre acheteurs et consommateurs.

La CEE-ONU a entamé ses travaux sur les normes pour les denrées périssables en 1949. A l'heure actuelle, près de 100 normes de qualité commerciale ont été harmonisées à l'échelle internationale et couvrent différents produits agricoles: fruits et légumes frais, produits secs ou séchés, pommes de terre (primeur, conservation et plants), œufs et ovoproduits, viande et fleurs coupées.

Les divers groupes spécialisés sont habilités à aborder toutes les questions relatives à la qualité commerciale ayant des répercussions au niveau international et à proposer une assistance aux pays désireux d'appliquer les normes CEE-ONU (notamment par le biais de séminaires et ateliers de formation).

L'objectif de la CEE-ONU est d'attirer la participation de toutes les entités concernées par l'élaboration des normes (États membres ou non membres de la CEE-ONU, organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales) et de parvenir à un accord acceptable pour tous. Le niveau de qualité des normes CEE-ONU est tel que, dans bien des cas, elles ont servi de base à l'élaboration des normes de l'Union européenne, du Codex Alimentarius et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).

Les normes CEE-ONU pour la viande occupent une place prépondérante en raison de la complexité du sujet: un grand nombre d'options de produits peut être stipulé par l'acheteur, et la qualité du produit final dépend en grande partie de la découpe de la viande.

Grâce à ces normes, le commerce international dispose, pour la première fois, de spécifications internationalement reconnues, libellées de façon uniforme, détaillée et précise, qui utilisent des termes anatomiques pour identifier les modes de découpe. Y figurent des photographies détaillées en couleur ainsi que des diagrammes, de façon à rendre leur application plus aisée.

Les normes déterminent également un code de produits permettant de combiner toute les informations pertinentes dans une séquence de 20 chiffres. Pour élaborer ce code, la CEE-ONU a coopéré étroitement avec GS1 International, organisation à but non lucratif du secteur privé chargée des systèmes de chaîne d'approvisionnement utilisant des codes d'identification globaux uniques et des messages électroniques (notamment le code barres).

La normalisation du langage commercial est indispensable pour permettre à l'industrie de la viande d'adopter des méthodes modernes de transmission des données et de suivi des informations et du produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

J'espère pour ma part que la nouvelle édition de la norme CEE-ONU pour la viande de lama/alpaga - carcasses et découpes - apportera une contribution significative à la facilitation du commerce international équitable.

Marek Belka
Secrétaire exécutif

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier toutes les délégations qui ont contribué à la création de la norme CEE-ONU pour la viande de lama/alpaga – carcasses et découpes: l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Bolivie, le Brésil, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la France, la Grèce, «GS1 International», la Hongrie, la Lituanie, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la Suisse et l'Uruguay.

Elle souhaite tout particulièrement remercier la Bolivie pour leur contribution à la publication de cette norme et pour lui avoir fourni les photographies publiées dans cette édition.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	iii
REMERCIEMENTS	iv
1. INTRODUCTION	1
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés	1
1.2 Portée	2
1.3 Application	2
1.4 Adoption et publication - Historique	2
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	3
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	3
3.1 Prescriptions supplémentaires	3
3.2 Espèce	3
3.3 Produit/découpe	3
3.4 Refroidissement	4
3.5 Historique des étapes de production	4
3.5.1 Traçabilité	4
3.5.2 Catégorie de lama/alpaga	5
3.5.3 Méthodes de production	5
3.5.4 Système d'alimentation	6
3.5.5 Mode d'abattage	6
3.5.6 Traitement après abattage	7
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes	7
3.6.1 Épaisseur du gras	7
3.6.2 Parage	8
3.7 Système de classification de la qualité de la viande de lama/alpaga	9
3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH	9
3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes	9

3.10 Emballage, entreposage et transport	10
3.10.1 Description et dispositions	10
3.10.2 Code de l’emballage	10
3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande	11
3.11.1 Mentions obligatoires	11
3.11.2 Indications supplémentaires	12
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité ...	13
4. PRESCRIPTIONS DE L’ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE DE LAMA/ALPAGA	14
4.1 Définition du code	14
4.2 Exemple	15
5. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET DÉCOUPES	16
5.1 Liste multilingue des produits	16
5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de lama/alpaga	18
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande de lama/alpaga	19
5.4 Découpes de viande de lama/alpaga	20
ANNEXE I: SYSTÈME DE CODIFICATION	30
1. Objet du système GS1	30
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1	30
3. Application du système dans la chaîne d’approvisionnement	32
4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN	34
ANNEXE II: ADRESSES	36

NORME CEE-ONU

VIANDE DE LAMA/ALPAGA

CARCASSES ET DÉCOUPES

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-ONU.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE-ONU. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU 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 chapitre 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site web de la CEE-ONU à l'adresse suivante: 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.

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

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 ou d'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.

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 lesquelles 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. Le texte de la norme s'accompagne de photographies de carcasses et de certaines parties et découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

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

Le texte suivant (basé sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/2006/15) apporte quelques améliorations éditoriales de la première édition de la norme.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire, elles sont révisées et des nouvelles éditions sont publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site web de la CEE-ONU à l'adresse suivante <www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

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 métalliques, etc.)¹;
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches 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.

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-ONU de la viande de lama/alpaga (voir chapitre 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 la viande de lama dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 60. Le code pour la viande d'alpaga est 61.

3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande de lama/alpaga énumérées dans le présent document ne sont que des recommandations. D'autres découpes de viande seront ajoutées ou supprimées au besoin, au fur et à mesure des mises à jour du présent document. Nombre de ces découpes sont commercialisées sur les marchés internationaux sous diverses dénominations. L'objectif de l'utilisation de un système normalisée des produits (voir annexe I) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour faciliter l'utilisation du présent document.

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

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).

3.4 Refroidissement

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de refroidissement 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 refroidissement (champ 4)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre - 1,5 °C et + 7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de - 12 °C après la congélation.
3	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 aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.12.

■ 3.5.2 Catégorie de lama/alpaga

La norme distingue cinq catégories de lamas et alpagas.

Code de la catégorie lama/alpaga (champ 5)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Jeune mâle (entier ou castré) ou jeune femelle de moins de 2 ans
2	Mâle castré, âgé de 2 à 5 ans
3	Femelle qui n'a pas mis bas, âgée de 2 à 5 ans
4	Mâle castré 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 spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, 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

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

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	

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 4 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
7	Épaisseur maximale du gras de 4 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: 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.

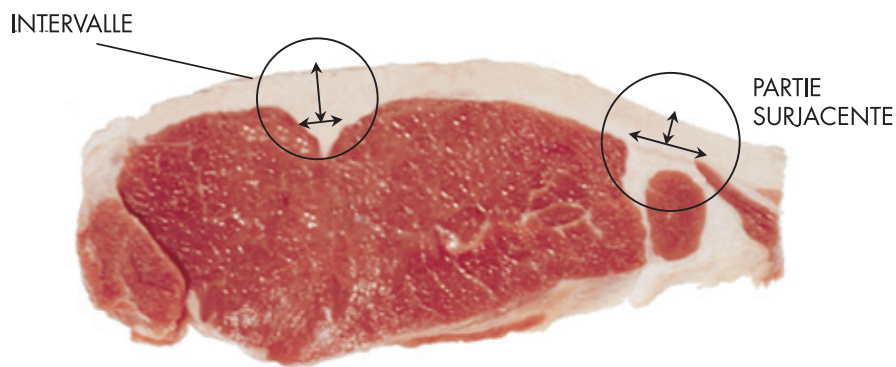


Figure 1

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.

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.

3.7 Système de classification de la qualité de la viande de lama/alpaga

Code de la qualité de la viande de lama/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 du vendeur
3	Normes de l'industrie	Classification de la qualité fondée sur des normes de qualité utilisés dans toute l'industrie
4 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Toute autre système de classification de la qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH

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.

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/alpaga parce qu'il s'agit d'une viande maigre.

3.9 Fourchette 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 protectrice;
- 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 protectrice, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (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 protectrice
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 précise les indications 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.

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
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

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

■ 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. Dans ce cas, ces indications doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants :

- Pays de naissance;
 - Pays de 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 systèmes de transformations;
 - Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
 - Modes d'abattage et de traitement après abattage;
 - Date de la transformation/de l'emballage;
 - Qualité/classement;
 - pH du maigre, couleur du maigre et du gras.
-

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	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification du lama ou de l'alpaga/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré 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	Degré 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/ALPAGA

4.1 Définition du code

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

Champ n°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	60 (Lama) 61 (Alpaga)
2	Produit/découpe	5	0000 - 9999
3	Champ non utilisé	-	00 - 99
4	Refroidissement	3.4	0 - 9
5	Catégorie	3.5.2	0 - 9
6	Méthodes 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
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 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-ONU suivant pour la viande de lama/alpaga: **60012500133201031134**.

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

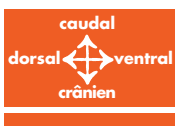
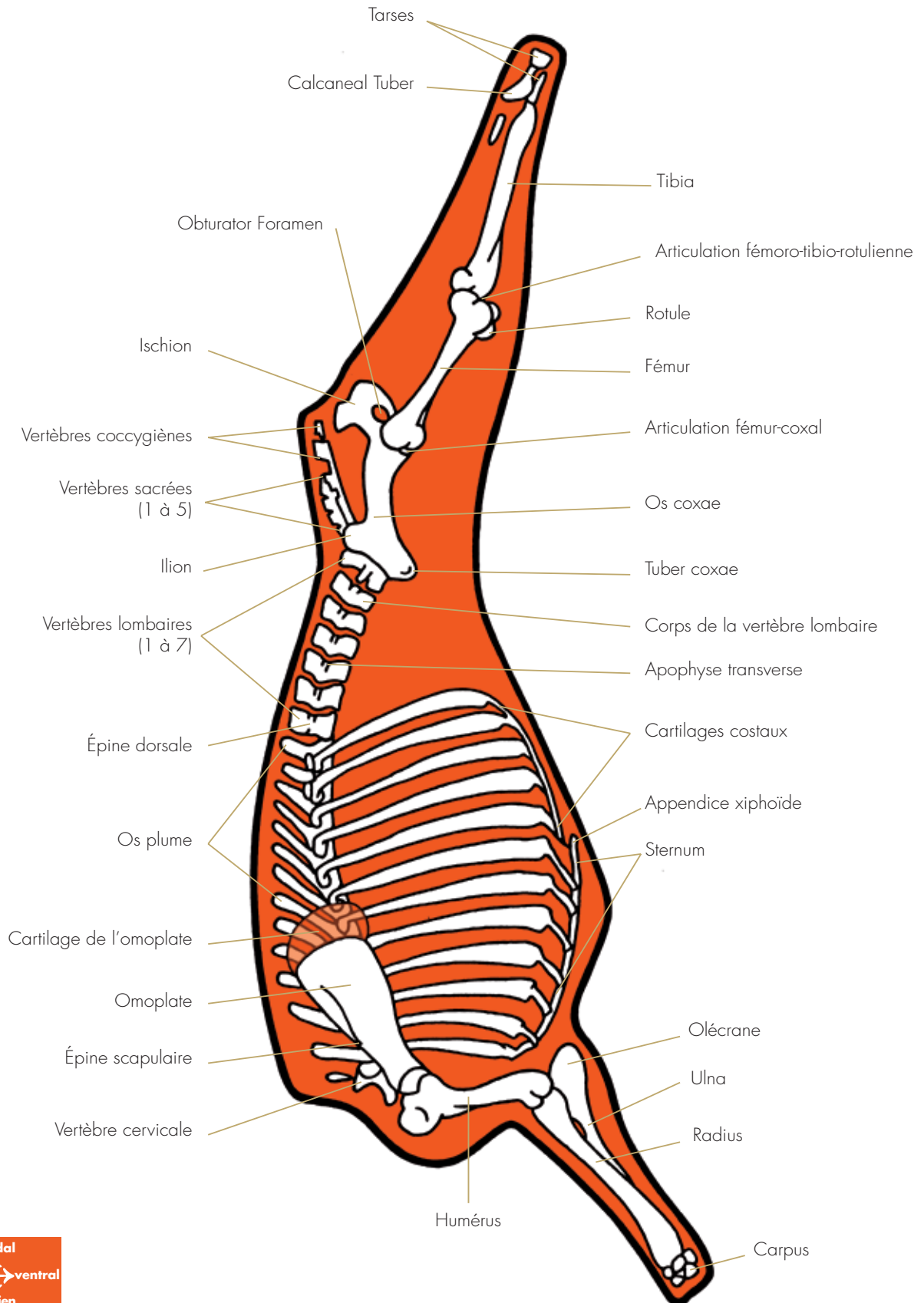
5. DESCRIPTIONS DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

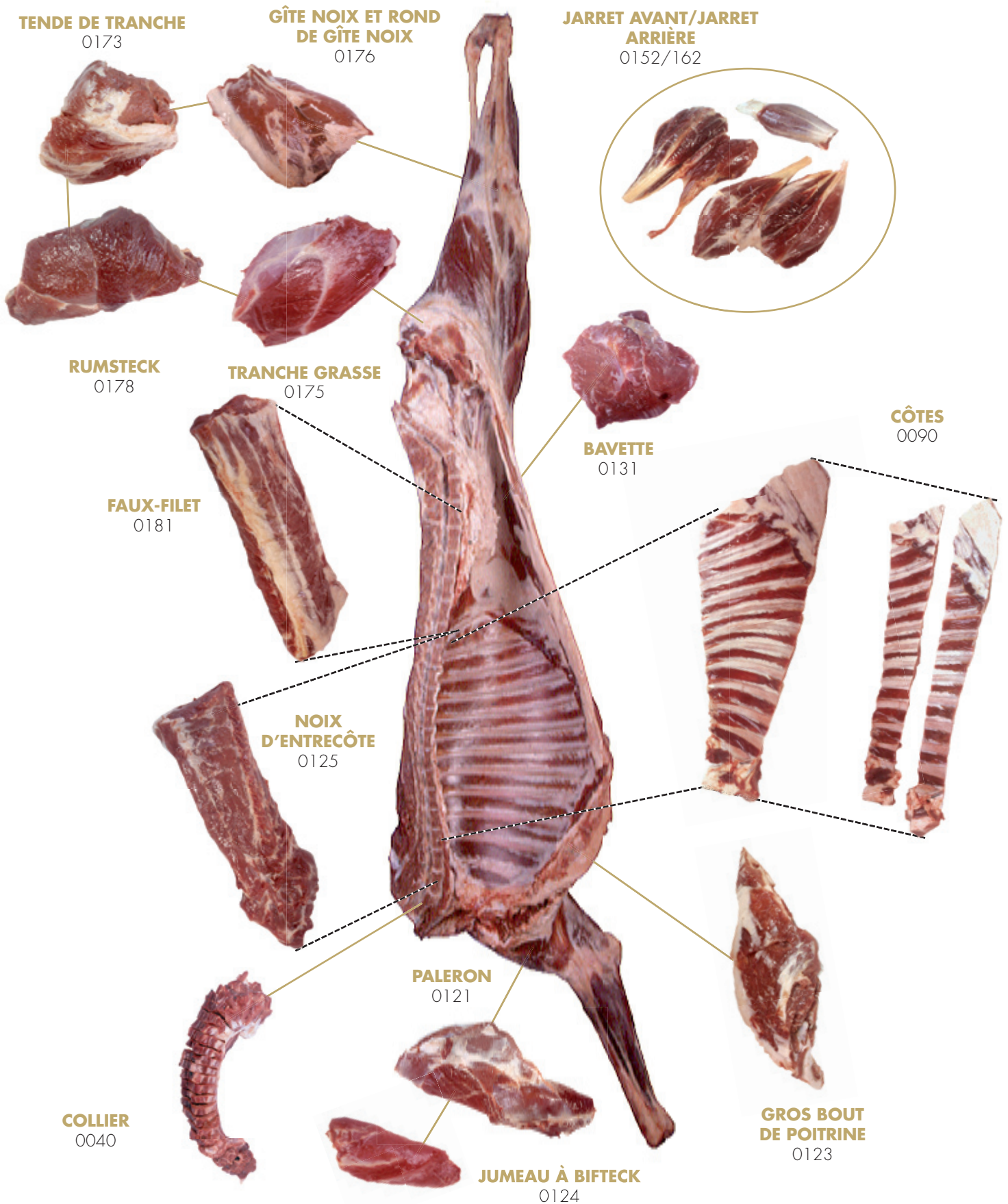
Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol
	Avec os		Bone-in	С Костями	Con hueso
0010	Carcasse	20	Carcase	Туша	Canal
0011	Demi-carcasse	20	Side	Полутуша	Media canal
0020	Quartier avant	21	Forequarter	Передняя четвертина	Cuarto delantero
0030	Quartier arrière	22	Hindquarter	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero
0040	Collier	21	Neck	Шея	Cogote
0041	Tranche de collier	24	Neck chop	Шейное ragu	Chuleta de cogote
0051 / 0061	Tranche d'épaule	23	Palet chop	Чешуйчатое ragu	Chuleta de paleta
0081	Côtelettes	23	Chop	Ragu	Chuleta
0090	Côtes	22	Ribs	Реберная часть	Costillar
	Sans os		Boneless	Без костей	Sin hueso
0121	Paleron	27	Blade	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta
0122	Boule de macreuse	28	Bolar blade	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta
0123	Gros bout de poitrine	29	Brisket point	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa
0124	Jumeau à bifteck	28	Chuck tender	Мякоть передка	Chingolo
0125	Noix d'entrecôte	28	Cube roll	Руллет из спинной мякоти (Руллет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa
0131	Bavette	27	Thin flank	Тонкая часть пашины	Vacío
0152 / 0162	Jarret avant / jarret arrière	29	Shin/Shank	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón
0171	Cœur de rumsteck	26	Eye of rump	Глазок костреца	Corazón de cuadril
0172	Rond de gîte noix	25	Eye round	Глазок бедра	Peceto

Produit	Français	Page	Anglais	Russe	Espagnol
0173	Tende de tranche	24	Inside	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro
0175	Tranche grasse	25	Knuckle	Огузок	Bola de lomo
0176	Gîte noix et rond de gîte noix	24	Outside	Наружная часть	Nalga de afuera
0177	Gîte noix	25	Outside flat	Плоский отруб наружной части	Cuadrada
0178	Rumsteck (sans aiguillette baronne)	26	Rump (tail off)	Крестец	Cuadril (sin cola)
0181	Faux-filet	26	Striploin	Филейный край	Bife angosto
0182	Filet	27	Tenderloin	Вырезка	Lomo
	Abats		Edible co-products	Субпродукты	Interiores
0210	Rognon	29	Kidney	Почки	Riñón

5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de lama/alpaga



5.3 Tableau des principales coupes standard de viande de lama/alpaga



5.4 Découpes de viande de lama/alpaga

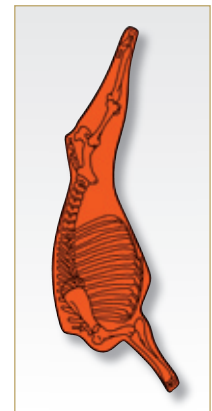


0010 CARCASSE

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.

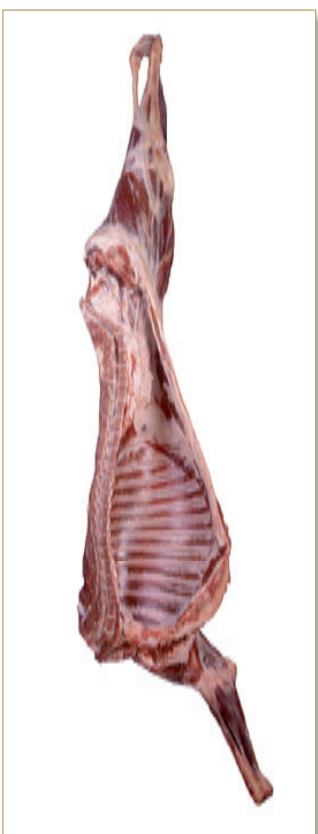
À préciser:

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



CODE PRODUIT

0010

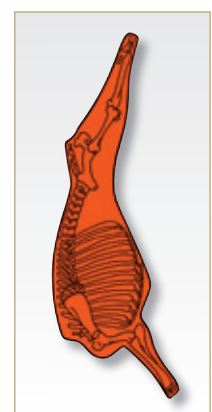


0011 DEMI-CARCASSE

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.

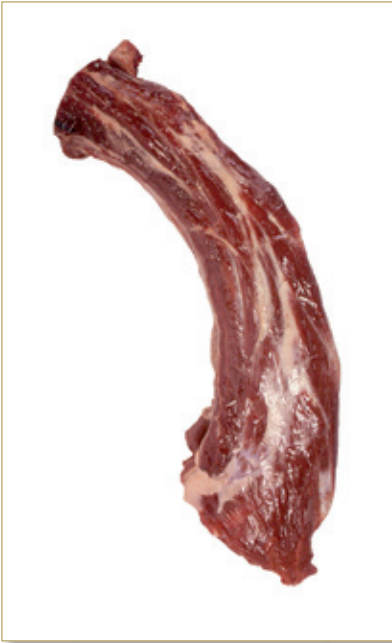
À préciser:

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



CODE PRODUIT

0011



0040 COLLIER

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

À préciser:

- Ligament cervical postérieur enlevé (M. ligamentum nuchae).

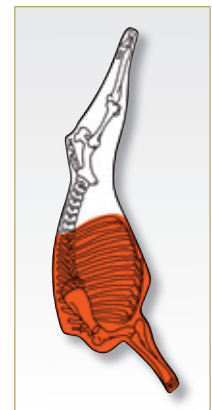


0020 QUARTIER AVANT

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.

À préciser:

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



CODE PRODUIT

0020

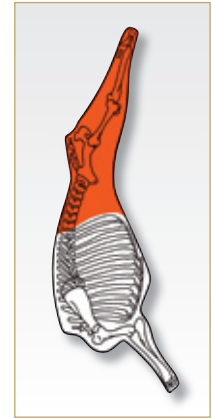


0030 QUARTIER ARRIÈRE

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.

À préciser:

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



CODE PRODUIT

0030

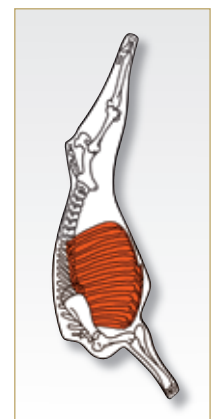


0090 CÔTES

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.

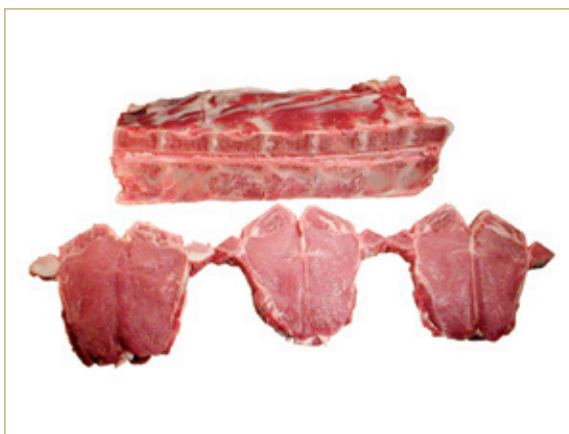
À préciser:

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



CODE PRODUIT

0090

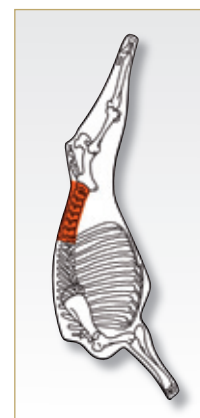


0081 CÔTELETTES

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.

À préciser:

- Épaisseur des côtelettes.



CODE PRODUIT

0081

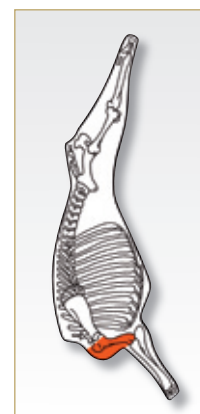


0051/0061 TRANCHE D'ÉPAULE

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.

À préciser:

- Épaisseur de la tranche d'épaule.



CODE PRODUIT

0051/0061



0041 TRANCHE DE COLLIER

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

À préciser:

- Épaisseur de la tranche de collier.

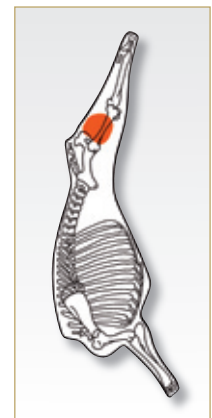


0173 TENDE DE TRANCHE

Le tende 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).

À préciser:

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



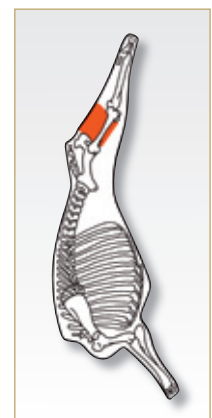
CODE PRODUIT

0173



0176 GÎTE NOIX ET ROND DE GÎTE NOIX

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 tende de tranche (0173), la tranche grasse (0175) et le nerveux de gîte (M. gastrocnemius).



CODE PRODUIT

0176

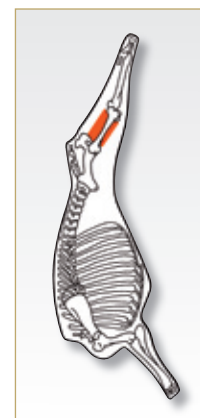


0177 GÎTE NOIX

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*).

À préciser:

- Gras et tissu conjonctif enlevés.



CODE PRODUIT

0177

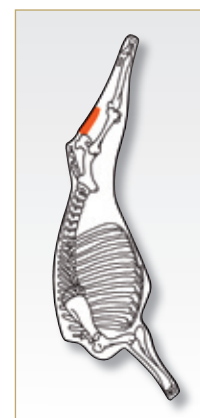


0172 ROND DE GÎTE NOIX

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.

À préciser:

- Rond de gîte noix complètement dénudé.



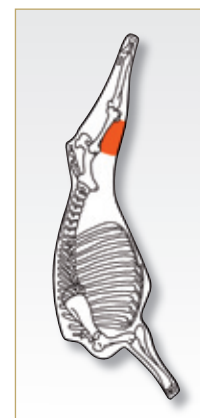
CODE PRODUIT

0172



0175 TRANCHE GRASSE

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.



CODE PRODUIT

0175

À préciser:

- Tissu conjonctif enlevé;
- Périoste du fémur enlevé.



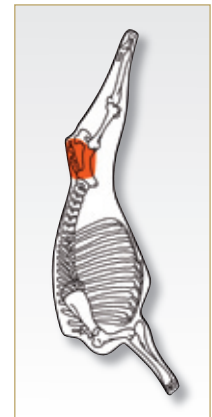
0178 RUMSTECK (SANS AIGUILLETTE BARONNE)

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 (trochanter major), et se prolongeant le long de la limite naturelle entre M. tensor fasciae latae et M. quadriceps femoral.

À préciser:

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



CODE PRODUIT

0178

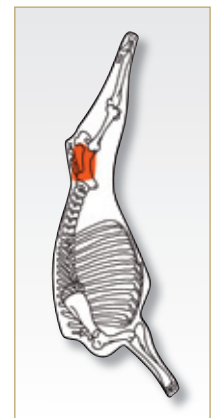


0171 CŒUR DE RUMSTECK

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

À préciser:

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



CODE PRODUIT

0171



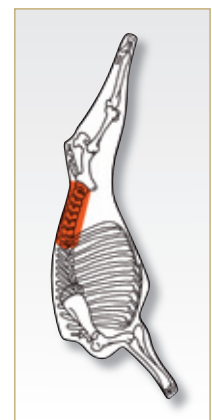
0181 FAUX-FILET

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.

À préciser:

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



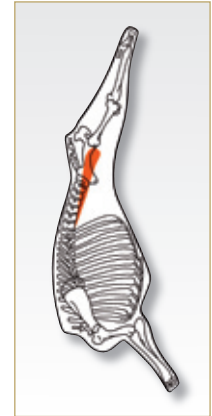
CODE PRODUIT

0181



0182 FILET

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.



CODE PRODUIT

0182



0131 BAVETTE

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.



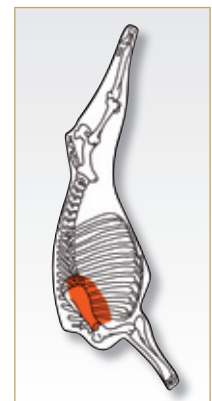
CODE PRODUIT

0131



0121 PALERON

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 M. infraspinatus et M. supraspinatus à bifteck (jumeau à bifteck 0124).



CODE PRODUIT

0121



0122 BOULE DE MACREUSE

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



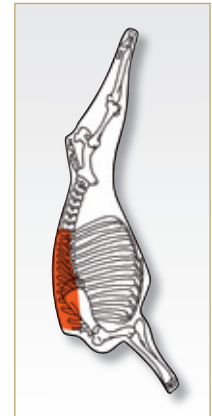
CODE PRODUIT

0122



0125 NOIX D'ENTRECÔTE

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).



CODE PRODUIT

0125

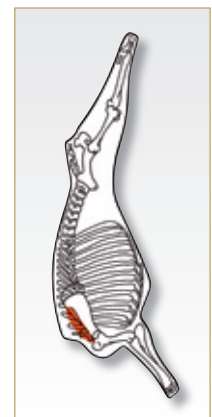
À préciser:

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



0124 JUMEAU À BIFTECK

Le jumeau à bifteck 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.



CODE PRODUIT

0124



0123 GROS BOUT DE POITRINE

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.



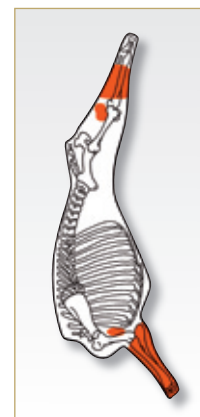
CODE PRODUIT

0123



0152/0162 JARRET AVANT/ JARRET ARRIÈRE

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.



CODE PRODUIT

0152/0162



0210 ROGNON

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

ANNEXE I

SYSTÈME DE CODIFICATION

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 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 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. L'application des normes GS1 accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numéros d'identification GS1 peuvent être représentés par des supports de données (code-barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les opérations commerciales l'exigent.

Les normes GS1 peuvent être utilisées dans l'échange de données informatisé (EDI) et le système de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour échanger par voie électronique des messages concernant l'achat et le détail de l'expédition des lots de produits. Ils utilisent le GDSN pour synchroniser les informations relatives aux articles et à leurs partenaires dans leurs propres systèmes d'information. Cette synchronisation permet l'identification et la classification uniformes des produits au niveau mondial, sans lesquelles il ne peut y avoir de commerce électronique mondial performant.

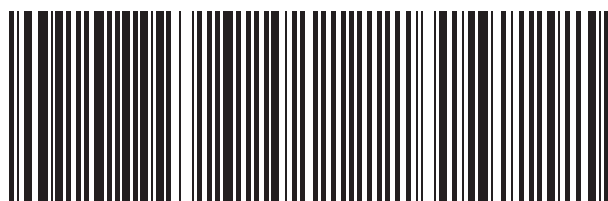
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1

Le système GS1 utilise un code d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et le format des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui a émis le code à l'origine.

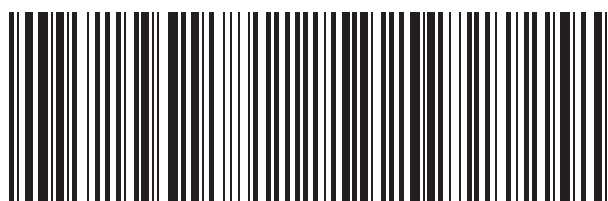
Le code CEE-ONU correspondant aux spécifications de l'acheteur, défini dans la section 4.1, a reçu le code GS1 d'identification de la demande (7002) qui doit être associé au GTIN (Global Trade Item Number – Numéro d'article commercial international) et représenté sous forme de code-barres GS1-128. De la sorte, les informations correspondant au code CEE-ONU seront incorporées dans le code-barres GS1-128 sur les conteneurs d'expédition avec d'autres informations relatives aux produits (voir les exemples 1 et 2).

Il est également proposé que les fournisseurs utilisent les définitions des découpes de viande de la CEE-ONU comme attribut de la Classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des découpes de viande de la CEE-ONU pour spécifier à un niveau mondial la découpe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été définie par le fournisseur, tous les acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE-ONU de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir exemple 3).

Exemple 1:



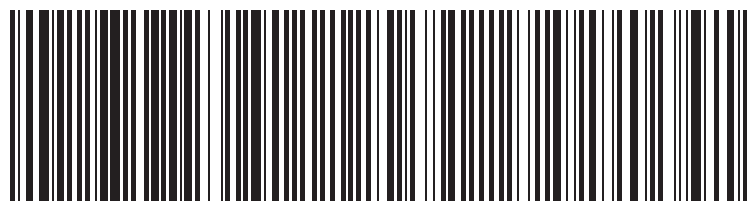
(01)91234567890121(3102)000076(15)990801



(7002)44932211340000145100(10)000831

- (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)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

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

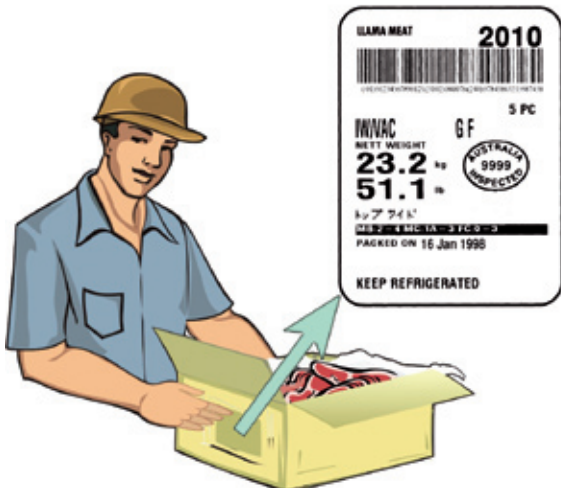
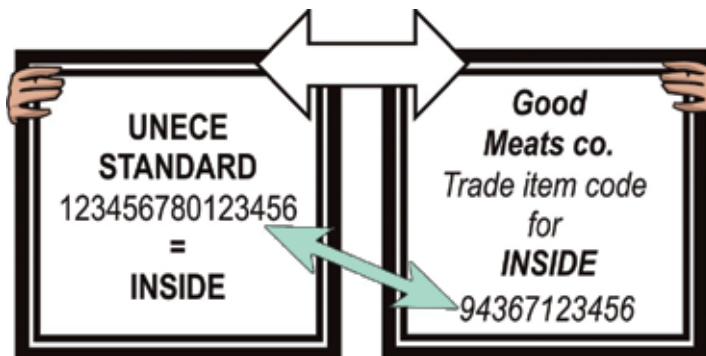
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (messages EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

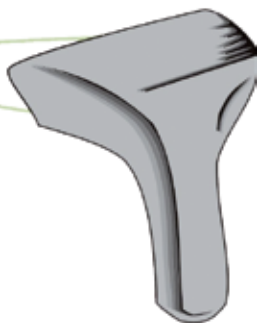


(1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système du codage.

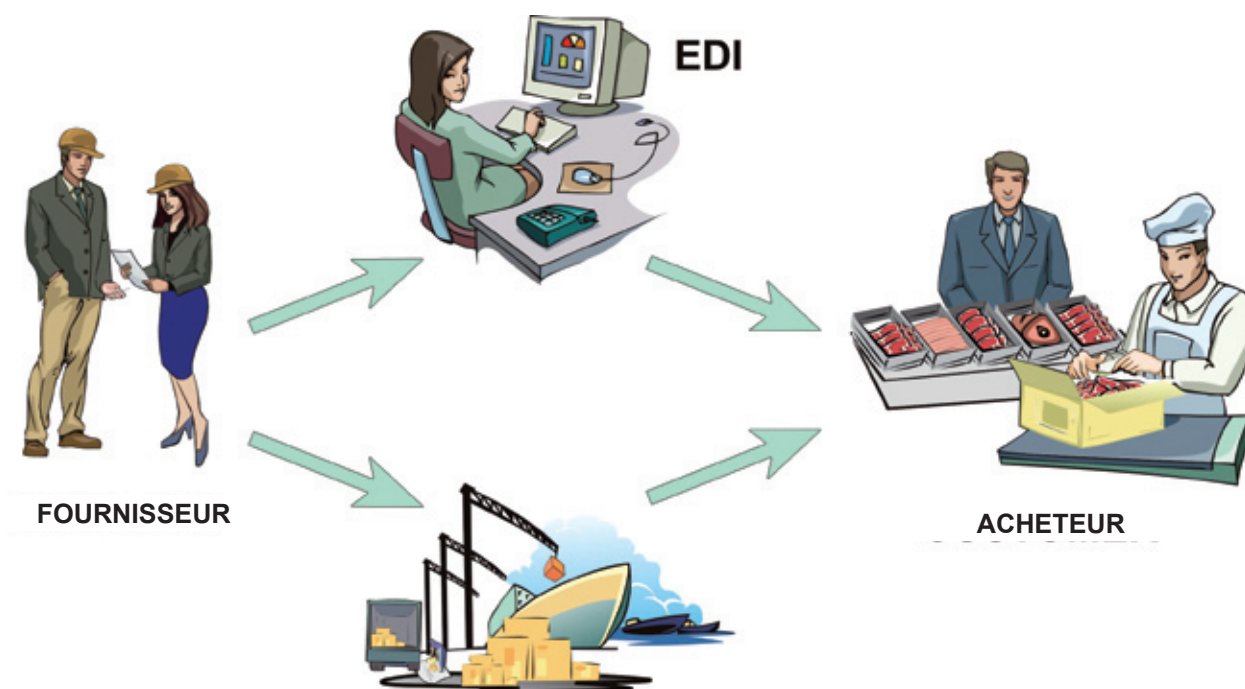
(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).



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



- (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.

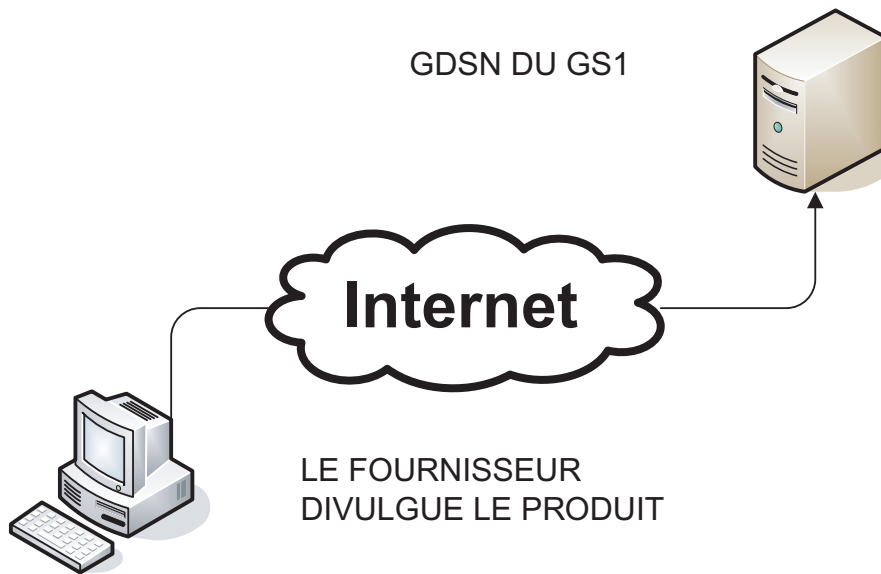


- (5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI).

Exemple 3:

4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN

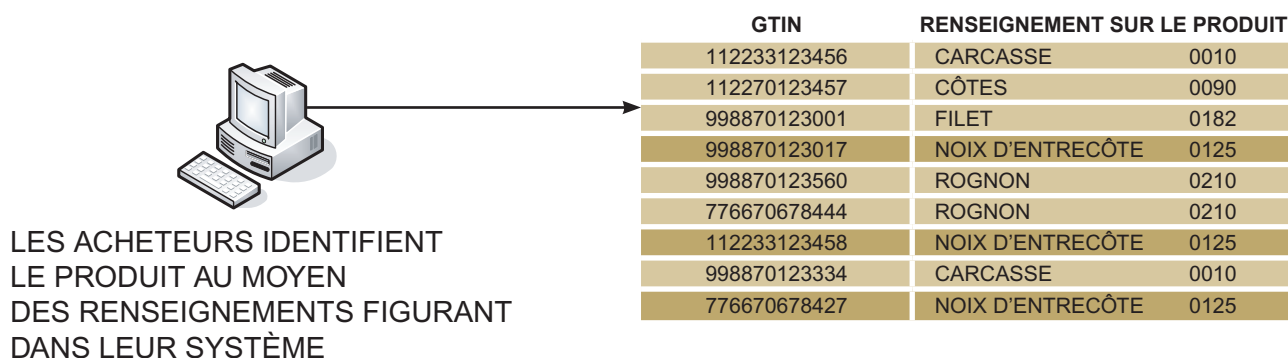
- (1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE-ONU pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



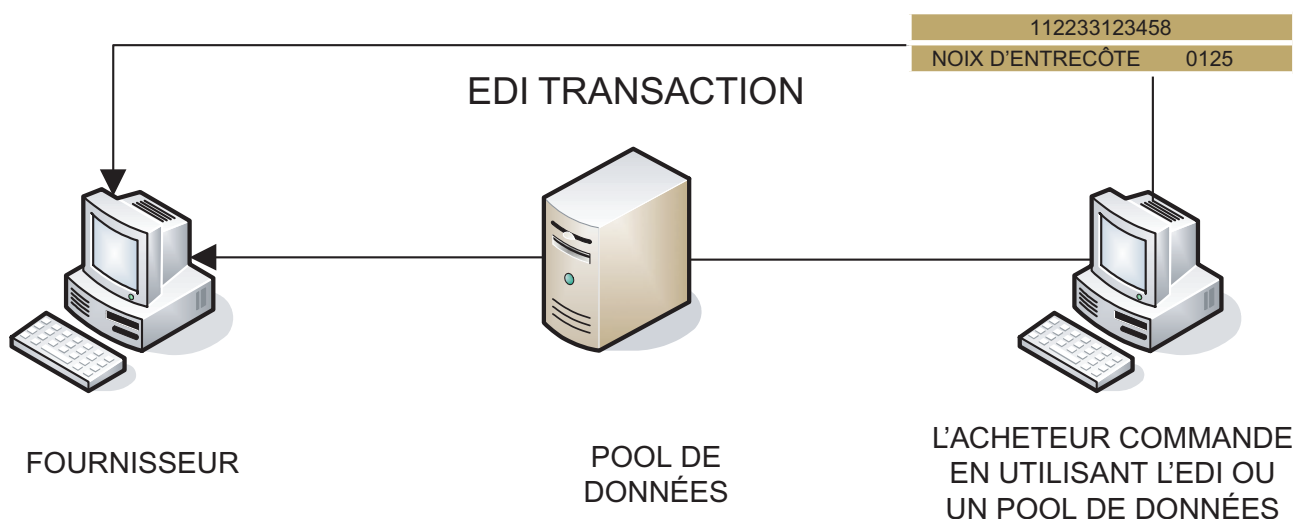
- (2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE-ONU et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



- (3) Les acheteurs utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande selon la CEE-ONU dans leur système d'information pour identifier au moyen du GTIN les produits qu'ils veulent commander.



- (4) Les acheteurs utilisent le GTIN du produit et les renseignements associés pour commander le produit auprès du fournisseur en utilisant des pools de données compatibles avec l'EDI ou le GDSN.



ANNEXE II

ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU)

Groupe des normes agricoles
Division du commerce et du bois
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10
SUISSE
Tél.: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
Courriel: agristandards@unece.org
www.unece.org/trade/agr

AUS-MEAT Ltd

Unit 1 / 333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
AUSTRALIE
Tél.: +61 7 3361 92 00
Fax: +61 7 3361 92 22
Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au
www.ausmeat.com.au

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

Av. José Natush s/n.
Trinidad-Beni
BOLIVIE
Tél/Fax: +591 3 4628105/06/07/08
Courriel: fpenarrieta@senasag.gov.bo
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: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
B-1050 Bruxelles
BELGIQUE
Tél.: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
www.gs1.org/contact/

Designed and printed by Publishing Service, United Nations, Geneva
GE.07-26735-July 2008-535

ECE/TRADE/368

United Nations publication

Sales No. F.07.II.E.3

ISBN 978-92-1-216491-5

ISSN 1810-1925
