



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/3
14 mars 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Seizième session
Genève, 30 avril-3 mai 2007
Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION D'UNE NOUVELLE NORME CEE-ONU POUR
LA VIANDE CAPRINE – CARCASSES ET DÉCOUPES**

Soumise par les États-Unis d'Amérique*

La version préliminaire ci-après d'une nouvelle norme CEE-ONU proposée pour la viande caprine – carcasses et découpes a été établie par les États-Unis d'Amérique. Elle devrait servir de document de travail pour engager le débat sur l'établissement d'une nouvelle norme pour la viande caprine.

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

Norme CEE-ONU
VIANDE CAPRINE – 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 estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le 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 de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr.

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

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande caprine 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.

Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables au transport transfrontière des carcasses et découpes de viande caprine. 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. Le texte de la norme s'accompagne de photographies représentatives 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 (WP.7) a adopté le présent document à sa ... session (Référence: ECE/TRADE/C/WP.7/..).

La première édition a été approuvée par la Section spécialisée en [date] – voir ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/...

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées tous les trois ans après leur publication. Si nécessaire, elles sont révisées et de nouvelles éditions sont publiées.

Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE 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/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang 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;
- Exemptes de moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)³.

La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe peut comprendre une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface visibles.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE de la viande caprine (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.

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 L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 «Traitement près abattage».

3.2 Espèce

Le code pour la viande caprine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1. est 50.

3.3 Produit/découpe

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

3.4 Réfrigération

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

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des caprins, 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 caprins

Code de la catégorie de caprins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
1	Jeune chevreau	Petit de la chèvre âgé de moins de 3 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
2	Chevreau	Petit de la chèvre âgé de moins de 6 mois n'ayant aucune incisive de seconde dentition.
3	Jeune bouc châtré	Jeune caprin mâle châtré ayant une mais pas plus de deux incisives de seconde dentition.
4	Chèvre	Caprin femelle adulte ayant plus d'une incisive de seconde dentition.
5	Bouc	Caprin mâle adulte ayant une ou plusieurs incisives de seconde dentition.
6	Caprin	Tout animal, mâle ou femelle, appartenant à la famille des caprinés.
7-8	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. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune méthode spécifiée.
1	Étable	Méthodes de production fondées sur la stabulation.
2	Plein air	Méthodes de production fondées sur la vie en plein air pendant une partie de leur existence.
3	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique.
4-8	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. En tout état de cause, l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le système d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système d'alimentation (champ 7)	Description
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte d'AC
51	Alimentation exempte d'AC et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Autres

Les définitions des sigles ci-dessous doivent être conformes à la législation du pays importateur:

AC	Activateurs de croissance
FP	Farine de poisson
OGM	Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
POA	Produits d'origine animale.

3.5.5 *Mode d'abattage*

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En tout état de cause, en l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage fera 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	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 le vendeur et l'acheteur

3.5.6 *Traitement après abattage*

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

NOTE 1: Enlèvement des parties à haut risque: chaque marché aura, le cas échéant, sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière et des tissus nerveux ou lymphatiques. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si nécessaire, la moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

NOTE 2: 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. Ils ne font pas partie de la codification spécifique à la viande caprine.

- Préparation
- Réfrigération

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

3.6.1 Épaisseur du gras

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:

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 ou comme spécifié
4	Épaisseur maximale du gras de 3 à 6 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 à 9 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale du gras de 9 à 12 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale du gras de 12 à 15 mm ou comme spécifié
8	15 mm et plus ou comme spécifié
9	Autres

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.

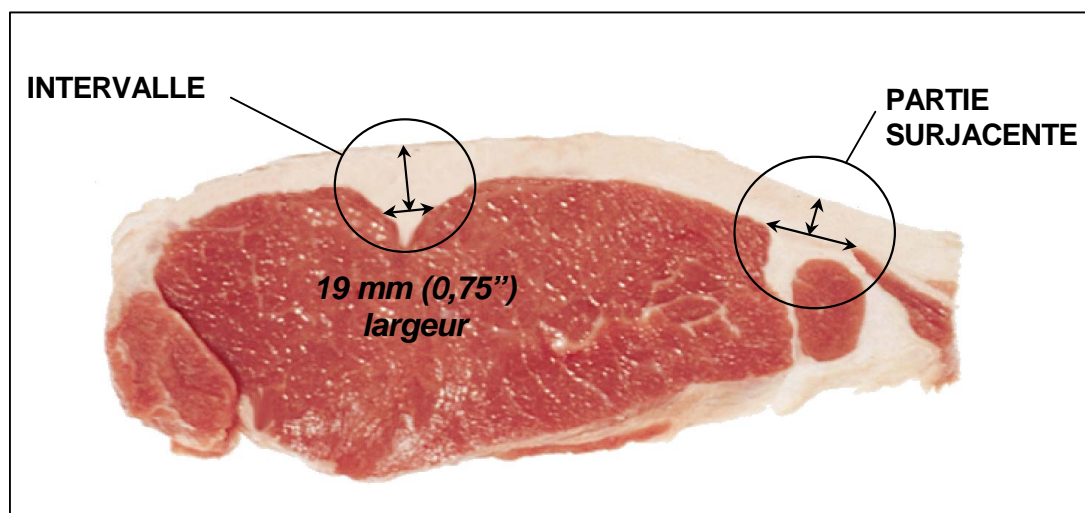


Figure 1

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, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75'') est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des 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 Qualité de la viande caprine

Le système de code offre à l'acheteur la possibilité de spécifier un système de classement en fonction de la qualité.

Code de la qualité pour la viande caprine (champ 11)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Pour plus d'informations sur les systèmes particuliers de classement, s'adresser à l'organisme de normalisation compétent

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

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

3.9 Fourchettes de poids des carcasses et découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	7 kg ou moins
2	Spécifiée	8 à 14 kg
3	Spécifiée	15 à 19 kg
4	Spécifiée	20 kg ou plus
5-9	Catégories non utilisées	

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 et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Emballées sous atmosphère modifiée
- Autre emballage

Découpes – congelées/surgelées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Autre emballage.

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée sous atmosphère modifiée, congelée ou surgelée) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Définition des codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère modifiée

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
7-8	Codes non utilisés
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 être vérifiables (voir aussi 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, demi-carcasses et quartiers	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: 3.4 réfrigération, par exemple		X
Identification adéquate de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X
Quantité (nombre de morceaux)		X
Poids net		X

3.11.2 Autres indications

D'autres indications peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, selon les prescriptions nationales ou celles 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
- Le ou les pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Le ou les pays de transformation/découpe
- Le ou les 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 d'alimentation
- Mode d'abattage et traitement après abattage
- Date de la transformation/de l'emballage
- Qualité/classement
- pH, couleur du maigre et du gras
- Quantité (nombre de morceaux)

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du degré 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:

Degré de qualité/classement du produit (qualité): Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré 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 degré 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.

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

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LA VIANDE CAPRINE

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 2 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans le chapitre 3. Le tableau ci-après indique la façon d'associer les champs de données ainsi que les fourchettes de codes correspondantes.

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00–99
2	Produit/découpe	3.3/5	0000–9999
3	Champ non utilisé	-	00–99
4	Réfrigération	3.4	0–9
5	Catégorie	3.5.2	0–9
6	Méthodes de production	3.5.3	0–9
7	Système d'alimentation	3.5.4	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

N°	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
13	Emballage	3.10.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.12	0-9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit une demi-carcasse réfrigérée, emballée sous vide, certifiée par une tierce partie, qui a été parée de manière à laisser une couche de gras de 3 à 6 mm d'épaisseur maximale et entrant dans une fourchette de poids spécifiée. L'animal a été élevé en plein air et a reçu une alimentation classique.

Cette pièce porte le code CEE pour la viande caprine: **50508000122010140152**.

N° du champ	Champ (description)	Prescription	Valeur
1	Espèce	Caprine	50
2	Produit/découpe	Filet	5080
3	Champ non utilisé	-	00
4	Réfrigération	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Chevreau	1
6	Méthodes de production	Plein air	2
7	Système d'alimentation	Classique	01
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Spécifié	1
10	Épaisseur du gras	3 à 6 mm	4
11	Qualité	Non spécifiée	1
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Découpes emballées sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Oui	2

5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

5.1 Liste multilingue des produits

Français	Produit	Page	Anglais	Russe
Avec os			Bone-in	С Костями
Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir)	5036		Assorted Cuts (Block Ready)	
Dos	5100		Back	
Carcasse	4640		Carcase	
Selle	4790		Chump (Alternative: Sirloin)	
Quartier avant	4969 – 4972		Forequarter	
Jarret avant	5030		Foreshank	
Quartier arrière	4786 – 4789		Hindquarter	
Jarret arrière	5031		Hindshank	
Gigot entier	4800		Leg – Chump On	
Gigot raccourci	4820		Leg – Chump Off	
Gigot sans jarret	4810		Leg – Chump On – Shank Off	
Gigot semi-désossé roulé (facile à découper)	4821		Leg Shank Bone (Easy Carve Leg)	
Carré filet + carré couvert	4859 – 4862		Loin	
Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle	4839 – 4842		Loin – Chump On	
Collier	5020		Neck	
Épaulé	4980		Outside shoulder (Oyster cut)	
Carré couvert	4930 – 4933		Rack	
Carré – sans dessus de côte	4746 – 4749		Rack - Cap Off	
Demi-rosbif	4897 – 4900 4910 – 4912		Saddle	
Carré filet	4878 – 4881		Short Loin	
Demi-carcasse	4510		Side	
Côtes découvertes	5015 – 5018		Spare Ribs	
Bas de carré épais	4990 – 4992		Square Cut Shoulder	
Coffre	4720		Trunk	
Coffre avec selle	4721		Trunk – Chump On	
Sans os	Produit	Page	Boneless	Без Костей
Muscle long dorsal	5101		Backstrap or Backstrip	
Selle	5130		Chump – Boneless (Alternative: Sirloin)	
Assortiments de morceaux (brochettes)	5302		Goat Assorted Pieces – (Kabob)	

Français	Produit	Page	Anglais	Russe
Avec os			Bone-in	С Костями
Assortiments de morceaux (ragoût)	5303		Goat Assorted Pieces (Stewing)	
Tende de tranche	5073		Inside	
Tende de tranche – sans dessus de tranche	5077		Inside - Cap Off	
Tranche grasse (variante pointe de gigot)	5072		Knuckle (Alternative: Leg Tip)	
Gigot entier	5060		Leg - Chump On	
Découpe de gigot en 4 morceaux	5065		Leg Cuts: 4-Way	
Découpe de gigot en 3 morceaux	5066		Leg Cuts: 3-Way	
Souris	5067		Leg, Bottom	
Semelle	5075		Outside	
Semelle entière	5071		Silverside	
Filet	5080		Tenderloin	
Tranche grasse + aiguillette baronne	5076		Thick flank	

5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de caprin

[Les illustrations seront incorporées dans le document final, comme dans la norme pour la viande ovine]

5.3 Tableau des principales coupes standard de viande caprine

[Les illustrations seront incorporées dans le document final, comme dans la norme pour la viande ovine]

5.4 Découpes de viande caprine

CARCASSE 4640

Comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes. Les mamelles, ou les testicules, pénis et glandes mammaires ou le gras testiculaire sont enlevés.

À préciser:

- Fourchette de poids;
- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;

- Point d'ablation de la queue;
- Nombre de morceaux requis;
- Confirmation de la catégorie;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;
- Ligature du collier en place ou enlevée;
- Tête laissée en place;
- Partie inférieure du jarret avant (métacarpe) laissée en place.

Options:

Morceaux de carcasse – Les carcasses découpées en plus de 2 (deux) morceaux seront désignées par l'appellation morceaux de carcasse. Toutes les principales découpes doivent être laissées en place, à l'exception du filet, éventuellement.

Carcasse en 6 morceaux – Carcasse découpée en 6 (six) morceaux comprenant deux pattes arrière, deux pattes avant et deux assortiments carré filet/carré couvert.

Carcasse en 5 morceaux – Carcasse découpée en 5 (cinq) morceaux comprenant deux pattes arrière, deux pattes avant et la totalité du carré filet/carré couvert.

Carcasse en 4 morceaux – Carcasse découpée en 4 (quatre) morceaux comprenant deux quartiers avant et deux quartiers arrière.

Avec peau – Carcasse entière, peau laissée en place.

Sans peau – Carcasse entière, peau enlevée.

DEMI-CARCASSE 4510

Préparée à partir d'une carcasse entière (4640). La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale faite par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires, thoraciques et cervicales.

À préciser:

- Filet laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Point d'ablation de la queue;
- Niveau de parage de la graisse superficielle;
- État d'engraissement;

- Ligature du collier en place ou enlevée.

COFFRE 4720

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse (4640) par une coupe en ligne droite traversant la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilion jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

Options:

COFFRE AVEC SELLE 4721

Le coffre avec selle est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à l'extrémité de la symphyse pubienne à travers l'articulation coxo-fémorale.

QUARTIER ARRIÈRE 4788

4786/6 côtes – 4787/7 côtes – 4788/8 côtes – 4789/9 côtes

Le quartier arrière est préparé à partir d'une carcasse (4640) en la divisant en deux parties égales par une coupe longitudinale le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques jusqu'à la côte spécifiée.

À préciser:

- Jarret avec embout;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Nombre de côtes requis;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Gras du rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité.

QUARTIER AVANT 4972

4969/13 côtes – 4970/5 côtes – 4971/4 côtes – 4972/6 côtes

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe opérée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral et à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour séparer le quartier avant et le quartier arrière.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Tendon du cou laissé ou enlevé;
- Os de l'atlas laissé en place ou enlevé;
- Carpe laissé en place ou enlevé;
- Poitrine laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT ENTIER 4800

Le gigot entier est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe opérée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'ilium à la partie ventrale de la poitrine. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT SANS JARRET 4810

Le gigot sans jarret est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement du tibia à l'articulation fémoro-tibiale et une coupe droite parallèle opérée à travers les muscles de la semelle. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;

- Nerveux laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT RACCOURCI 4820

Le gigot raccourci est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de la selle au moyen d'une coupe opérée à angle droit à travers le gigot à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule).

À préciser:

- Point d'ablation de la queue;
- Sacrum laissé en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Graisse de canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Ligne de découpe de la selle par rapport à l'acétabule;
- Niveau de parage du gras superficiel.

GIGOT SEMI-DÉSOSSÉ ROULÉ 4821 (FACILE À DÉCOUPER)

Le gigot semi-désossé roulé est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement de l'os du coxal et du fémur en suivant les canaux ou les limites naturelles. Le tendon de tranche est enlevé le long de la séparation naturelle, et le gigot est roulé de manière uniforme puis ficelé ou recouvert d'un filet.

À préciser:

- Selle laissée en place ou enlevée;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Tibia dénudé à une distance spécifiée;
- Présentation du gigot: ficelé ou recouvert d'un filet;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Fémur laissé en place (articulation coxo-fémorale enlevée).

GIGOT ENTIER (DÉSOSSÉ) 5060

Le gigot entier (désossé) est préparé à partir d'un gigot entier (4800) par enlèvement des os, du cartilage et des tendons. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Ganglion lymphatique laissé en place ou enlevé;
- Gras testiculaire laissé en place ou enlevé;
- Méthode de désossage: en suivant les limites naturelles ou les canaux;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Présentation: recouvert d'un filet ou ficelé.

DÉCOUPE DE GIGOT EN 4 MORCEAUX 5065

La découpe de gigot en 4 morceaux est préparée à partir d'un gigot désossé (5060) découpé en quatre morceaux de gros et paré suivant les spécifications.

À préciser:

- Variation de la composition des morceaux;
- Enlèvement du cartilage;
- Niveau de parage du gras superficiel.

DÉCOUPE DE GIGOT EN 3 MORCEAUX 5066

La découpe de gigot en 3 morceaux est préparée à partir d'un gigot raccourci et comprend le tendre de tranche, la souris et le bout du gigot.

SOURIS 5067

La souris est préparée à partir de la semelle et de la pointe d'un gigot désossé. La selle et le nerveux sont facultatifs.

SEMELLE ENTIÈRE 5071

La semelle entière est préparée à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et la tranche grasse.

SEMELLE 5075

Ce morceau, préparé à partir de la semelle par enlèvement du nerveux le long de la séparation naturelle, est dénudé jusqu'à la membrane aponévrotique.

TRANCHE GRASSE + AIGUILLETTE BARONNE 5076

Ce morceau est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre le tendre de tranche et la semelle. La rotule, la capsule articulaire et le tendon sont enlevés.

TRANCHE GRASSE 5072

Ce morceau est préparé à partir de la tranche grasse/aiguillette baronne par enlèvement de l'aiguillette baronne et du gras de couverture.

Variante: POINTE DE GIGOT

TENDE DE TRANCHE 5073

Le tendre de tranche est préparé à partir d'un gigot entier désossé (5060) par séparation du morceau le long de la limite naturelle entre la tranche grasse et la semelle. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

TENDE DE TRANCHE – SANS DESSUS DE TRANCHE 5077

Le tendre de tranche sans dessus de tranche est préparé à partir du tendre de tranche (5073) par enlèvement du muscle *M. gracilis* le long de la limite naturelle. Les dépôts de gras sous-cutanés restants sont complètement enlevés.

SELLE NON DÉSOSSÉE 4790

La selle non désossée est préparée à partir d'un gigot entier (4800). La selle est enlevée au moyen d'une coupe à angle droit opérée à travers le gigot à une distance spécifiée de l'acétabule. Le ganglion lymphatique et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés. Les points d'enlèvement de la selle à partir du gigot doivent être en parallèle (côtés crânien/caudal).

À préciser:

- Graisse du canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité;
- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale (acétabule);
- Niveau de parage du gras superficiel.

Variante: SELLE

SELLE DÉSOSSÉE 5130

La selle désossée est préparée à partir d'une selle non désossée (4790) par enlèvement de tous les os, du cartilage et de la tête de filet. Le ganglion lymphatique (subiliaque) et la graisse avoisinante sur la partie ventrale de la poitrine sont enlevés.

À préciser:

- Tête de filet laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

Variante: SELLE

JARRET AVANT 5030

Le jarret avant est préparé à partir d'un quartier avant (4972) et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du quartier avant par une coupe suivant l'extrémité distale de la poitrine de la ligne de découpe de l'humérus.

À préciser:

- Carpe laissé en place;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

JARRET ARRIÈRE 5031

Le jarret arrière est préparé à partir d'un gigot entier (4800) et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé du gigot par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la selle passant par le nerveux de gîte, à travers l'articulation fémoro-tibiale.

À préciser:

- Tarse laissé en place;
- Nerveux de gîte laissé en place ou enlevé;
- Tendon laissé en place ou enlevé;
- Séparé par découpe à la scie ou rupture de l'articulation.

DEMI-ROSBIF 4900

4897/10 côtes – 4898/11 côtes – 4899/12 côtes – 4900/13 côtes – 4910/8 côtes – 4911/7 côtes – 4912/9 côtes

Le demi-rosbif est préparé à partir d'un baron (4901) par enlèvement de la culotte (4816) au moyen d'une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium

jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les côtes et la partie ventrale de la poitrine, de part et d'autre du morceau, sont coupées en parallèle à une distance spécifiée de l'extrémité crânienne. Les manches des côtes sont dénudés jusqu'à une distance spécifiée du bord ventral.

À préciser:

- Partie ventrale de la poitrine laissée en place ou enlevée;
- Épaule laissée en place ou enlevée;
- Nombre de côtes requis;
- Nombre de côtes à dénuder;
- Longueur des manches à dénuder;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Distance d'enlèvement de la poitrine à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Scapulum laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ DE CÔTES COUVERT – CARRÉ DE CÔTES FILET AVEC SELLE 4840

4839/6 côtes – 4840/8 côtes – 4841/7 côtes – 4842/9 côtes

Le carré de côte couvert – carré de côtes filet avec selle est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe opérée à angle droit à travers les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe à angle droit parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant, à une distance mesurée à partir de l'articulation coxo-fémorale pour dégager l'acétabule. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance d'enlèvement à partir de l'acétabule;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ FILET + CARRÉ COUVERT 4860

4859/6 côtes – 4860/8 côtes – 4861/7 côtes – 4862/9 côtes

Ce morceau est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit pour séparer les vertèbres thoraciques. Le gigot est enlevé par une coupe parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant et passant à travers la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées pour dégager l'extrémité de l'ilium. La poitrine est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* par une coupe parallèle à la colonne vertébrale (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance à partir du *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ FILET 4880

4878/3 côtes – 4879/2 côtes – 4880/1 côte – 4881/0 côte

Le carré filet est préparé à partir d'un carré filet + carré couvert (4860) par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe est opérée en suivant la courbure de la côte spécifiée et en détachant l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité;
- Ligne d'enlèvement de la poitrine et distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ COUVERT 4931

4930/7 côtes – 4931/6 côtes – 4932/8 côtes – 4933/9 côtes

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carasse par enlèvement du quartier avant (4972) au moyen d'une coupe en ligne droite opérée le long de la courbure de la côte spécifiée et d'une coupe à angle droit à travers les vertèbres thoraciques pour trancher la colonne vertébrale. La ligne de découpe caudale passe le long de la côte spécifiée et parallèlement au bord de la côte spécifiée du côté caudal. La ligne de découpe de la poitrine est à une distance spécifiée du côté

ventral du *M. longissimus dorsi*, parallèlement à la colonne vertébrale mesurée à l'extrémité crânienne.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CARRÉ COUVERT – SANS DESSUS DE CÔTE 4746

4746/6 côtes – 4747/7 côtes – 4748/8 côtes – 4749/9 côtes

Ce morceau est préparé à partir d'un carré couvert (4931) par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance à laquelle la poitrine doit être enlevée par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel;
- Apophyses épineuses/échine laissées en place ou enlevées.

MUSCLE LONG DORSAL 5101

Le muscle long dorsal, préparé à partir de la découpe 5109, comprend la partie allant de la première vertèbre thoracique à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place;
- Spécifier la longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir de la vertèbre.

FILET 5080

Le filet est préparé à partir d'une demi-carcasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne *M. psoas minor* reste en place.

À préciser:

- Chaînette laissée en place ou enlevée;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ASSORTIMENTS DE DÉCOUPES (PRÊTES POUR LE COMPTOIR) AVEC OS 5036

Les assortiments de découpes (avec os) sont préparés à partir d'une carcasse et peuvent comprendre toute combinaison d'au moins trois (3) des principales découpes en proportions normales:

4800	Gigot entier	4990	Bas de carré épais
4972	Quartier avant	5020	Collier
4860	Carré filet + carré couvert	5030	Jarret avant
4880	Carré filet	5031	Jarret arrière
4931	Carré couvert	5010	Poitrine.

Le collier, les jarrets et la poitrine peuvent également être inclus s'il s'agit d'une épaule coupée carré.

À préciser:

- Tout assortiment de découpes principales emballé dans un seul conditionnement;
- Gras de rognon et graisse du canal laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité.

DOS 5100

Le dos comprend le carré filet et carré couvert laissé intact. Il est préparé à partir d'une carcasse entière par enlèvement des gigots juste à l'avant de l'os iliaque et enlèvement de l'épaule entre la quatrième et la cinquième côte. Les babines et la partie ventrale de la poitrine sont enlevées par une coupe droite opérée à partir de l'extrémité antérieure (côté ventral) à la base des vertèbres thoraciques jusqu'à un point situé à l'extrémité postérieure (côté ventral) du *longissimus dorsi*.

À préciser:

- Dos simple ou double;
- Filet enlevé.

BAS DE CARRÉ ÉPAIS 4990

4990/5 côtes – 4991/4 côtes – 4992/6 côtes

Le bas de carré épais est préparé à partir d'un quartier avant (4972) par enlèvement du collier au moyen d'une coupe en ligne droite opérée entre la troisième et la quatrième vertèbre cervicale. La poitrine et le jarret avant sont enlevés par une coupe opérée à partir de la jonction de la première côte et de la première partie du sternum jusqu'à la côte spécifiée, parallèlement à la colonne vertébrale.

À préciser:

- Point d'ablation du collier;
- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ÉPAULE 4980

L'épaule est préparée à partir d'un quartier avant (4972) et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et du dessous et les côtes, en laissant le *M. subscapularis* attaché.

À préciser:

- Tendon du collier en place ou enlevé;
- Jarret avec embout;
- Articulation du tibia enlevée;
- Jarret laissé en place ou enlevé;
- Niveau de parage du gras superficiel.

CÔTES DÉCOUVERTES 5015

5015/6 côtes – 5016/7 côtes – 5017/8 côtes – 5018/9 côtes

Les côtes découvertes sont préparées à partir d'une demi-carasse. La cage thoracique est coupée sur une largeur spécifiée, mesurée à partir du côté ventral de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale. La ligne de découpe de la poitrine (5010) sert de ligne de référence. Préciser le nombre de côtes requis. La cage thoracique comprend les côtes, les muscles intercostaux et la totalité du tissu graisseux et musculaire qui les recouvre.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Longueur des côtes;

- *M. cutaneous trunci* laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- *M. latissimus* enlevé.

COLLIER 5020

Le collier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée à travers et entre les troisième et quatrième vertèbres cervicales.

À préciser:

- Ligne de découpe du côté caudal;
- Articulation du cou au niveau de l'atlas, laissée en place ou enlevée;
- Collier fendu en deux le long de la colonne vertébrale;
- Découpé en rosettes d'une épaisseur spécifiée;
- Nombre de vertèbres;
- Niveau de parage du gras superficiel.

ASSORTIMENT DE MORCEAUX DE VIANDE CAPRINE (BROCHETTES) 5302

La viande pour brochettes est préparée à partir de n'importe quelle partie de la carcasse, exception faite du nerveux et du jarret. Les cartilages osseux, le muscle long dorsal, les tissus conjonctifs épais, les gros vaisseaux sanguins exposés et les ganglions lymphatiques exposés sont tous enlevés. Quatre-vingt-dix pour cent du produit sont découpés en morceaux de 1,9 à 3,2 cm. Aucun morceau ne mesure plus de 6,3 cm de long. L'acheteur peut spécifier que le produit doit être préparé à partir de découpes bien précises (gigot, selle, carré filet, carré couvert ou épaule) et le produit doit être étiqueté en conséquence.

ASSORTIMENT DE MORCEAUX DE VIANDE CAPRINE (RAGOÛT) 5303

La viande pour ragoût doit être préparée à partir des mêmes morceaux, mais plus petits, que ceux indiqués sous 5081. Pas moins de 85 % des morceaux peuvent mesurer moins de 1,3 cm et ne pas dépasser 3,2 cm. Aucun morceau ne mesure plus de 6,3 cm de long.

5.5 Emballages en vrac de viande caprine sans os destinée à la transformation

Les emballages de viande caprine destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement:

- La teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, généralement exprimée en pourcentage, correspond à la quantité totale de viande moins la teneur en graisse déterminée par un procédé physico-chimique;
- La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse;

- Toute viande destinée à la transformation et emballée en vrac, préparée suivant des spécifications relatives à la teneur en maigre mesurée de manière physico-chimique, doit être conforme à la déclaration correspondante. Celle-ci doit être formulée avec précision et s'appuyer sur un programme précis d'échantillonnage, de vérification et de mesure permettant de déterminer la teneur en maigre, généralement exprimée en pourcentage (85 % par exemple).

La méthode à employer pour déterminer chimiquement la teneur en maigre destinée à la transformation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Les emballages en vrac de viande caprine destinée à la transformation comprennent généralement les produits suivants:

- Découpes de gros ou parties de coupes de gros;
- Viandes de parage provenant de la préparation des coupes de gros;
- Carcasse, coffre, quartier avant, désossés;
- Les dimensions minimales des morceaux peuvent être spécifiées.

ANNEXE I: ADRESSES

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE)	Groupe des normes des produits 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 Courrier électronique: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr
GS1 International	Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Bruxelles BELGIQUE Tél: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 Courrier électronique: http://www.gsl.org/contact/
AUS-MEAT Ltd	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIE Tél: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 Courrier électronique: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au
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 Courrier électronique: Justin.Ransom@usda.gov http://www.ams.usda.gov

ANNEXE II. 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 tierces parties 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 (codes-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.

Les adresses des organisations GS1 figurent à l'annexe 1.

2. Utilisation du code CEE 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 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 seront incorporées dans le code-barres GS1-128 sur les conteneurs d'expédition avec d'autres informations relatives aux produits (voir l'exemple 1).

Il est également proposé que les fournisseurs utilisent les définitions des découpes de viande de la CEE 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 pour spécifier à un niveau mondial la découpe correspondant au GTIN de chaque produit dans

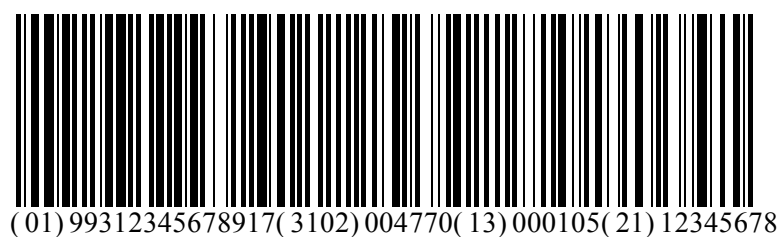
le GDSN. Dès lors qu'elle aura été définie par le fournisseur, tous les acheteurs intéressés auront connaissance de la découpe exacte d'après la définition de la CEE de chaque produit divulgué dans le GDSN (voir exemple 3).

Exemple 1:



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

Exemple 2:



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

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

3. Utilisation du code CEE dans les symboles par codes-barres

[Les illustrations seront incorporées dans le document final, comme dans la norme pour la viande ovine]

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

[Illustration]

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

[Illustration]

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

[Illustration]

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

[Illustration]

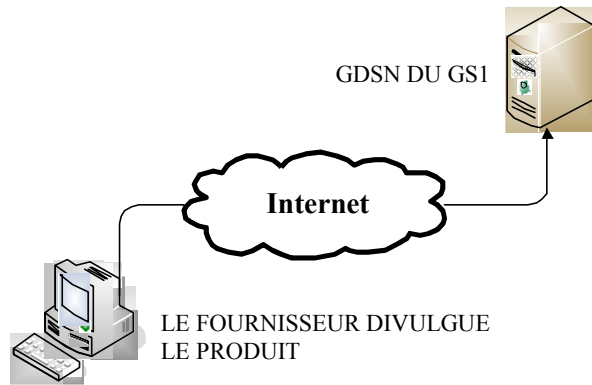
5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.

[Illustration]

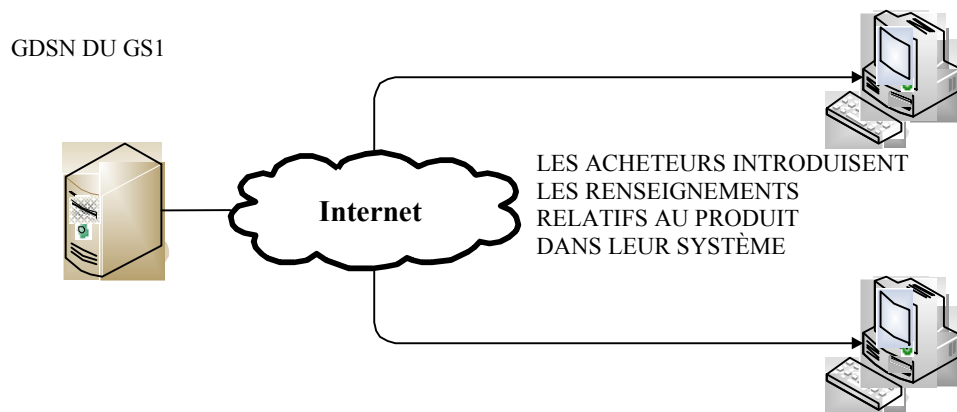
Exemple 3:

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

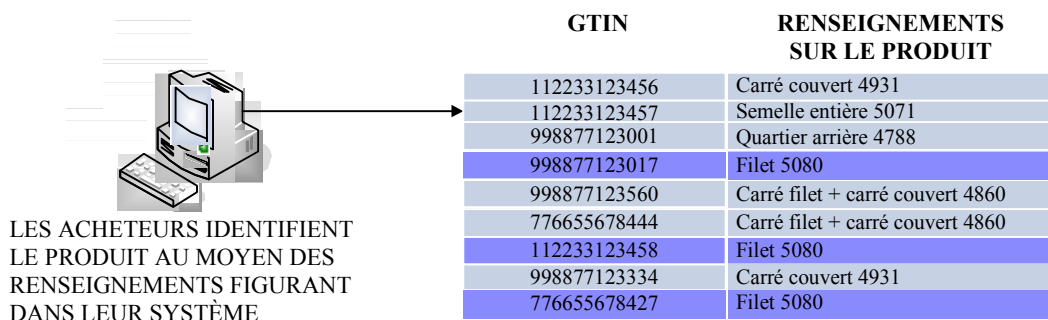
1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



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 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 dans leurs systèmes 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.

