

COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE

**NORME CEE-ONU**

**VIANDE PORCINE  
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](http://www.unece.org/trade/agr)>.

La présente édition de la norme pour la viande porcine – carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14.

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: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@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](mailto:unpubli@unog.ch)

ECE/TRADE/369

PUBLICATIONS DES NATIONS UNIES
Sales No. F.07.II.E.1
ISBN 978-92-1-216489-2
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 porcine - 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 porcine - carcasses et découpes : l'Australie, la Bolivie, le Brésil, la Chine, les États-Unis d'Amérique, la Fédération de Russie, la France, «GS1 International», la Nouvelle Zélande, les Pays-Bas, la Pologne et l'Union européenne.

Elle souhaite tout particulièrement remercier l'Australie et les États-Unis d'Amérique pour leur contribution à la publication de cette norme et pour lui avoir fourni les photographies.

---

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>PRÉFACE</b> .....	iii
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	iv
<b>1. INTRODUCTION</b> .....	1
<b>1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés</b> .....	1
<b>1.2 Portée</b> .....	2
<b>1.3 Application</b> .....	2
<b>1.4 Adoption et publication - Historique</b> .....	2
<b>2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES</b> .....	3
<b>3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR</b> .....	3
<b>3.1 Prescriptions supplémentaires</b> .....	3
<b>3.2 Espèce</b> .....	3
<b>3.3 Produit/découpe</b> .....	3
<b>3.4 Refroidissement</b> .....	4
<b>3.5 Historique des étapes de production</b> .....	4
3.5.1 Traçabilité .....	4
3.5.2 Catégorie de porcins .....	5
3.5.3 Méthodes de production .....	5
3.5.4 Système d'alimentation .....	6
3.5.5 Mode d'abattage .....	7
3.5.6 Traitement après abattage .....	7
<b>3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes</b> .....	8
3.6.1 Épaisseur du gras .....	8
3.6.2 Parage .....	8
<b>3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine</b> .....	9
<b>3.8 Couleur de la viande et du gras, persillage et pH</b> .....	9
<b>3.9 Fourchette de poids des carcasses et découpes</b> .....	10

---

<b>3.10 Emballage, entreposage et transport</b> .....	10
3.10.1 Description et dispositions .....	10
3.10.2 Code de l’emballage .....	11
<b>3.11 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande</b> .....	11
3.11.1 Mentions obligatoires .....	11
3.11.2 Indications supplémentaires .....	12
<b>3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité ...</b>	13
<b>4. PRESCRIPTIONS DE L’ACHETEUR – CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE PORCINE</b> .....	14
4.1 Définition du code .....	14
4.2 Exemple .....	15
<b>5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES</b> .....	16
5.1 Liste multilingue des produits .....	16
5.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc .....	19
5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine .....	20
5.4 Découpes de viande porcine .....	22
<b>ANNEXE I: SYSTÈME DE CODIFICATION</b> .....	46
1. Objet du système GS1 .....	46
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1 .....	46
3. Application du système dans la chaîne d’approvisionnement .....	48
4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN .....	50
<b>ANNEXE II: ADRESSES</b> .....	52

# NORME CEE-ONU

## VIANDE PORCINE

### 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-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](http://www.unece.org/trade/agr).

L'annexe I contient une description du système de codification, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

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 recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande porcine (porcs domestiques) 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 viande porcine, 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

La première édition de la norme a été publiée en 1998. Cette deuxième édition, qui est alignée sur les autres normes CEE-ONU relatives à la viande, a été adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-deuxième session, en 2006.

Dans cette deuxième édition, approuvée par la Section spécialisée de la normalisation de la viande à sa quinzième session en 2006 (voir ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14), un certain nombre de modifications de forme ont été apportées au texte original qui avait été adopté. La norme compte maintenant cinq chapitres afin d'être alignée sur les autres normes. Cet alignement a également entraîné un nouvel ordonnancement des champs dans le code de la viande porcine, ainsi que de légères modifications dans les descriptions des carcasses et découpes.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées toutes les trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE-ONU à l'adresse suivante [www.unece.org/trade/agr/standards.htm](http://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.)<sup>1</sup>;
- 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 congélation<sup>2</sup>.

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 porcine (voir chapitre 4).

### 3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codage (par exemple si le code 9 «Autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur et être stipulées de façon appropriée.

### 3.2 Espèce

Le code pour la viande porcine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 30.

### 3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande porcine 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 d'un système normalisé des produits (voir annexe I) était d'harmoniser le système de codification, qui devrait à son tour faciliter l'utilisation du présent document.

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

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

<sup>2</sup> 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	Aucune catégorie 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 en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des porcins ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de porcins 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 porcins

Code de la catégorie des porcins (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucune catégorie spécifiée.
1	Cochon	Porc mâle castré.
2	Cochette	Jeune porcine femelle n'ayant jamais mis bas.
3	Cochon et/ou cochette	Porcin.
4	Porcelet sous la mère	Jeune porcine de moins de 15 kg (poids de carcasse chaude), avec tête (laiton).
5	Verrat	Porcin mâle adulte non castré.
6	Truie	Porcin femelle qui a déjà mis bas.
7	Porcelet	Jeune porcine de moins de 35 kg (poids de carcasse chaude), avec tête.
8	Code non utilisé	
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	Porcherie	Méthodes de production basées sur l'élevage en porcherie.
2	Plein air	Méthodes de production basées sur l'élevage en plein air pendant une partie de la vie des animaux.
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la réglementation du pays importateur concernant la production biologique.
4 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre méthode de production ayant fait 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, 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	Spécifiée	Mode d'abattage spécifié selon l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur.
2 - 8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode d'abattage ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

### ■ 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	

**NOTE 1:** Enlèvement de la moelle épinière: chaque marché aura 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 celle-ci sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si l'enlèvement de la moelle épinière est exigé, celle-ci doit être enlevée en totalité.

**NOTE 2:** Les traitements courants après abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur correspondent à la préparation et au refroidissement. Ils ne font pas partie du codage spécifique à la viande porcine.

## 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 sans peau ou partiellement sans peau. 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	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm
3	Épaisseur maximale du gras de 6 à 12 mm
4 - 8	Codes non utilisés
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.

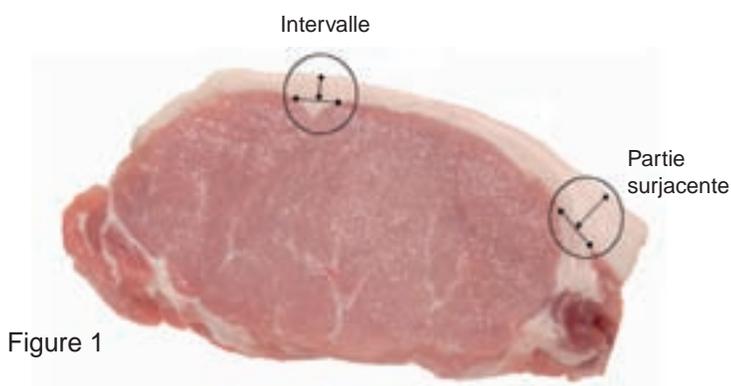


Figure 1

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 ceux 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 parage<sup>3</sup>, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

### 3.7 Système de classification de la qualité de la viande porcine

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

**NOTE:** Tout système doit au moins répondre au système de qualité officiel du pays de consommation.

### 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.

<sup>3</sup>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.

### 3.9 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	

**NOTE:** Ces fourchettes de poids sont indiquées non pas à des fins de contrôle des portions mais pour délimiter la taille des découpes mises en vente.

### 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.

Mentions à porter sur l'étiquette	Carcasses, demi-carcasses et quartiers non emballés	Morceaux de viande emballée ou conditionnée
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Conditions d'entreposage: voir refroidissement (par. 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X <sup>4</sup>
Quantité (nombre de pièces)		X <sup>4</sup>
Poids net		X <sup>4</sup>

<sup>4</sup> 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 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;
  - Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
  - Date d'abattage;
  - 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 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;

**Classement et identification du porcine ou du lot (identification porcine/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 porcine/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification du porcine/du lot
6	Désignation commerciale et identification du porcine/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification du porcine/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

## 4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR - CODE CEE-ONU POUR LA VIANDE PORCINE

### 4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont deux (2) 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	00 - 99
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
7	Système d'alimentation	3.5.4	00- 99
8	Mode d'abattage	3.5.5	0 - 9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0 - 9
10	Épaisseur du gras	3.6.1	0 - 9
11	Qualité	3.7	0 - 9
12	Fourchette de poids	3.9	0 - 9
13	Emballage	3.10.2	0 - 9
14	Contrôle de conformité	3.12	0 - 9

## 4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit une cuisse de porc coupe longue (style 1) réfrigérée et emballée sous vide, correspondant à une fourchette de poids donnée, qui a été parée de manière à laisser une épaisseur de gras inférieure à 5 mm, provenant d'un cochon élevé selon une méthode de production en intérieur, nourri dans le cadre d'un système d'alimentation classique, et abattu et transformé selon des prescriptions précises, conformément à un système de qualité fondé sur les normes des entreprises.

Ce produit est caractérisé par le code CEE-ONU suivant pour la viande porcine: **30401300111011122150**.

Champ n°	Description	Prescription	Code
1	Espèce	Porcine	30
2	Produit/découpe	Cuisse - coupe longue	4013
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Cochon	1
6	Méthodes de production	Porcherie	1
7	Système d'alimentation	Système classique	01
8	Mode d'abattage	Spécifiée	1
9	Traitement après abattage	Spécifiée	1
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 0 à 5 mm	2
11	Qualité	Normes de l'entreprise	2
12	Fourchette de poids	Spécifiée	1
13	Emballage	Découpes - emballage sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Non spécifiée	0

## 5. DESCRIPTION DES CARCASSES ET DÉCOUPES

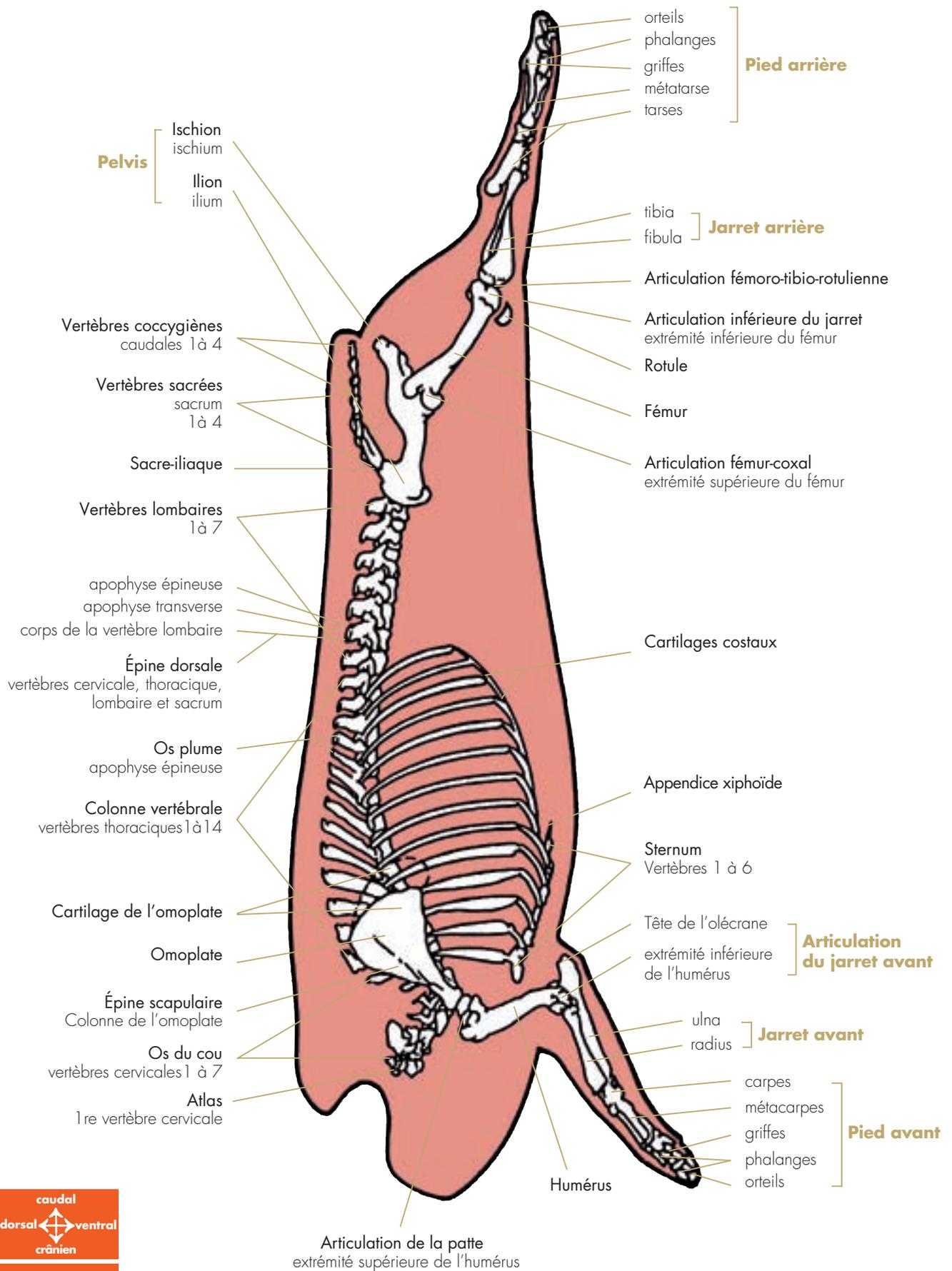
### 5.1 Liste multilingue des produits

Produit	Français	Page	Anglais	Russe
4000	Carcasse entière	22	Full carcass	Цельная туша
4001	Demi-carcasse	22	Carcass side	Полутуша
4002	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes)	23	Carcass side – Block ready (3-way)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная)
4003	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale)	23	Carcass side – Block ready (3-way-special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальная разделки)
4004	Demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale)	24	Carcass side – Block ready (4-way-special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальная разделки)
4009 – 4010	Quartier arrière	25	Hindquarter	Задняя четвертина
4011	Porc à rôti – entier	25	Roasting pig, full	Целиковый поросенок для жарения
4012	Porc à rôti – demi	25	Roasting pig, split	Разрубленный по позвоночнику поросенок для жарения
4013 – 4015	Cuisse – coupe longue	26	Leg long cut	Тазобедренный отруб длинный
4016 – 4018	Cuisse – coupe courte	27	Leg short cut	Тазобедренный отруб короткий
4021 – 4026	Quartier avant	24	Forequarter	Передняя четвертина
4029 – 4032	Quartier avant sans gorge et sans cotis	39	Shoulder - square cut	Лопаточная часть - квадратный отруб
4044	Épaule	40	Shoulder outside	Наружная часть лопатки
4045	Épaule (trois pièces)	40	Shoulder outside (3-way)	Наружная часть лопатки (3-составная)
4046 – 4049 4063	Échine	41	Shoulder inside	Внутренняя часть лопатки
4050 – 4055	Épaule – hachage	41	Shoulder lower half (Shoulder-picnic)	Нижняя часть лопатки (пикниковая лопатка)
4059 – 4062	Échine palette	41	Shoulder upper half (Butt or collar butt)	Верхняя часть лопатки (край или шейный край)
4069 – 4072	Milieu	31	Middle	Средняя часть
4079 – 4082	Poitrine	32	Belly	Грудо-реберный отруб с пашинной
4098 – 4101	Longe – sans échine et sans pointe	33	Loin – centre cut	Спинно-поясничный - центральный отруб
4102 – 4105	Longe – sans échine et sans pointe semi-désossée	34	Semiboneless loin – centre cut	Полубваленный спинно-поясничный - центральный отруб
4108 – 4111	Longe – sans palette et sans couenne	33	Loin – long (Blade removed)	Спинно-поясничный отруб длинный (без лопаточной кости)
4113	Longe (quatre pièces)	33	Loin – long (4-way)	Спинно-поясничный отруб длинный (4-составной)

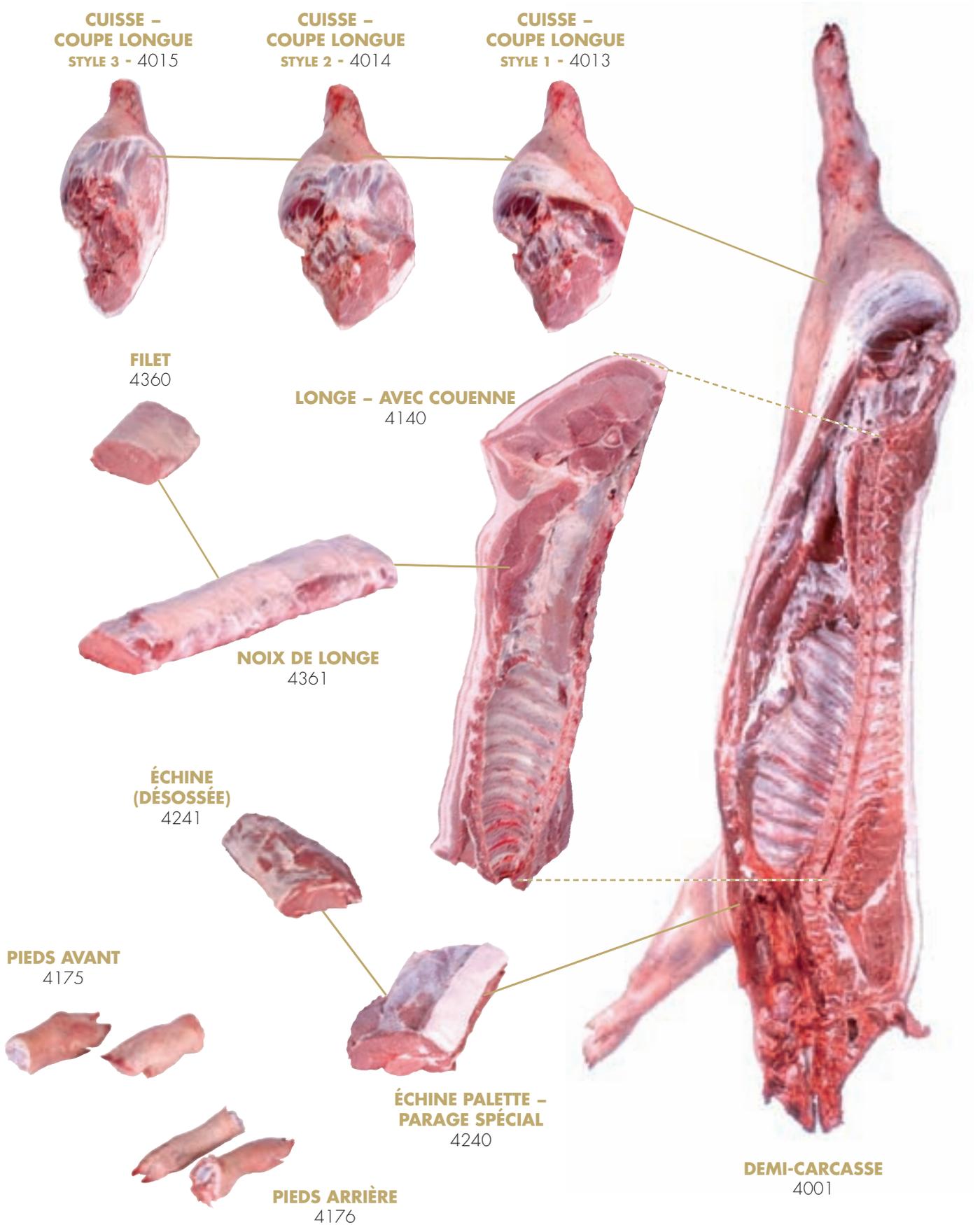
Produit	Français	Page	Anglais	Russe
4130	Pointe	34	Sirloin (rump)	Верхняя часть тазобедренного отруба
4140 – 4147	Longe – avec couenne	32	Loin – long	Спинно-поясничный отруб длинный
4159	Apophyses de filet (loin riblets)	34	Loin riblets	Реберная часть спинно-поясничного отруба
4160	Plat de poitrine (spare ribs)	35	Belly ribs (Spare ribs)	Грудо-реберный отруб (ребра без поверхностного мяса)
4161	Plat de longe (loin ribs)	35	Back ribs (Loin ribs)	Верхняя часть реберного отруба (реберная часть корейки)
4162	Plat de milieu	35	Full rib plate	Реберный отруб (полная реберная пластина)
4163	Côtes – style St. Louis	35	St. Louis style ribs	Ребра разделки "сен-луи"
4164	Travers	36	Short ribs	Реберный край
4165 – 4167	Cotis	44	Shoulder ribs	Подлопаточные ребра
4170	Jarret avant	44	Hock shoulder	Рулька
4172	Jarret arrière (osso-bucco de porc)	31	Hock leg (Ossobucco)	Рулька ("оссобукко")
4175	Pieds avant	45	Fore feet (Trotter)	Передняя ножка
4176	Pieds arrière	31	Hind feet (Trotter)	Задняя ножка
4180	Bateau (M. pectoralis)	43	Shoulder (M. pectoralis)	Лопатка (M. pectoralis)
4181	Dessus de palette (M. teres major)	43	Shoulder (M. teres major)	Лопатка (M. teres major)
4182	Persillé (M. serratus ventralis)	43	Shoulder (M. serratus ventralis)	Лопатка (M. serratus ventralis)
4183	Macreuse	43	Shoulder (Cushion)	Лопатка (подушка)
4200	Cuisse – coupe longue (désossée)	28	Leg long cut (boneless)	Тазобедренный (бескостный) отруб длинный
4240	Échine palette – parage spécial	42	Collar butt – special trim (Butt or collar butt – special trim)	Шейный отруб (особая разделка) (край или шейный край)
4241	Échine (désossée)	42	Shoulder inside (boneless)	Внутренняя часть лопатки (бескостная)
4245	Échine palette (désossée)	42	Shoulder upper half (boneless) (Butt or collar butt)	Верхняя часть лопатки (бескостная) (край или шейный край)
4280	Filet mignon	38	Tenderloin	Вырезка
4290	Noix	29	Inside	Внутренняя часть тазобедренного отруба
4300	Sous-noix (sous-noix parée ou noix à escalopes)	28	Outside (Outside trimmed or silverside)	Наружная часть тазобедренного отруба (наружная часть тазобедренного отруба зачищенная или "сильверсайд")
4301	Semitendinosus (rond de gîte)	28	Outside eye	Наружная часть тазобедренного отруба (длинная мышца)
4305	Pointe désossée	37	Sirloin (rump) boneless	Верхняя часть тазобедренного отруба обваленная (кострец)

Produit	Français	Page	Anglais	Russe
4310	Noix pâtissière	29	Knuckle (tip)	Боковая часть тазобедренного отруба (верхушка)
4311	Jambon (trois pièces)	29	3 – Way leg	3-составной тазобедренный отруб
4312	Jambon (quatre pièces)	30	4 – Way leg	4-составной тазобедренный отруб
4313	Jambon (cinq pièces)	30	5 – Way leg	5-составной тазобедренный отруб
4314	Jambon (six pièces)	30	6 – Way leg	6-составной тазобедренный отруб
4319 – 4322	Milieu désossé	36	Middle	Средняя часть
4329 – 4332	Poitrine (désossée)	38	Belly (boneless)	Грудо-реберный отруб с пашиной бескостный
4333	Poitrine (avec mouille)	39	Belly (Flank on)	Пашина
4335	Poitrine hachage	39	Shoulder-picnic and belly	Пикниковая лопатка и грудо-реберный отруб
4340 – 4343	Longe désossée	36	Loin	Спинно-поясничный отруб бескостный (эскалопная часть)
4350	Gorge	44	Jowl	Щековина
4360	Filet	37	Eye of shortloin	Поясничный отруб бескостный (филейная покромка)
4361	Noix de longe	37	Eye of loin	Спинной отруб бескостный (филейная вырезка)
4470	Parures	45	Trimnings	Обрезь
7680	Gras d'épaule	45	Shoulder fat	Лопаточный шпик
7685	Bardière	45	Back fat	Хребтовый шпик

## 5.2 Croquis de squelette de demi-carcasse de porc



### 5.3 Tableau des principales coupes standard de viande porcine



**CUISSE –  
COUPE COURTE**  
STYLE 1 - 4016



**CUISSE –  
COUPE COURTE**  
STYLE 2 - 4017



**CUISSE –  
COUPE COURTE**  
STYLE 3 - 4018



**JAMBON  
(QUATRE PIÈCES)**  
4312



**FILET MIGNON**  
4280



**LONGE – SANS ÉCHINE  
ET SANS POINTE**  
4098



**POITRINE  
DESOSSÉE**  
4329



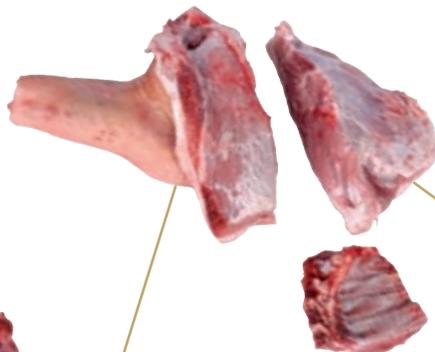
**MILIEU**  
4069



**POITRINE**  
4079



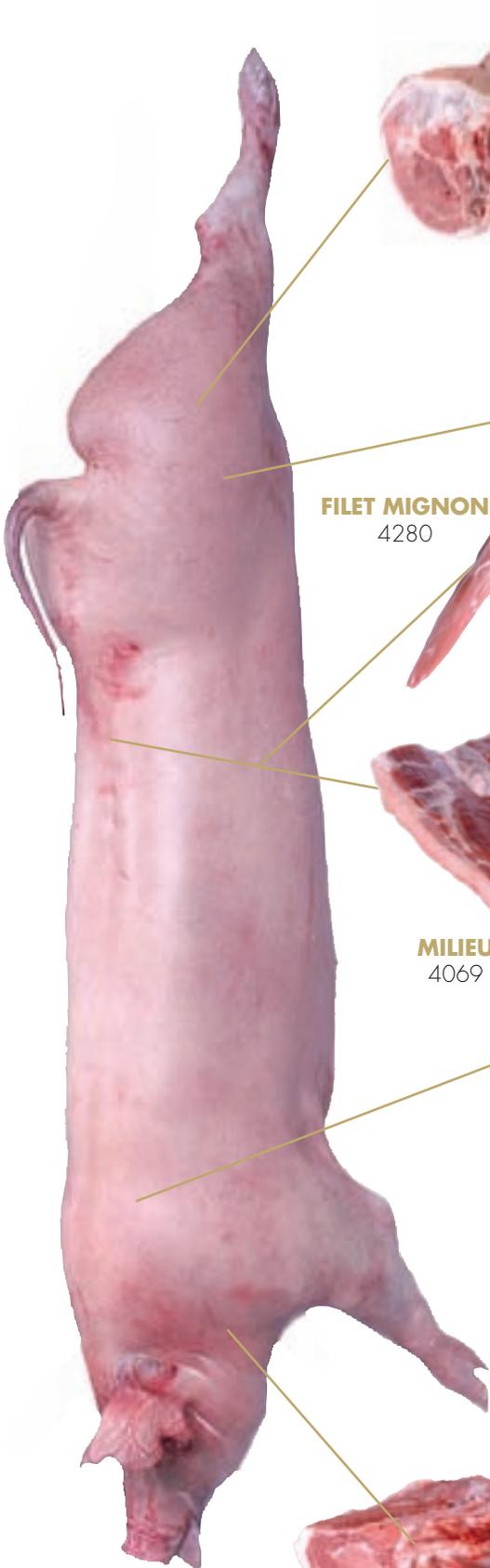
**ÉPAULE (TROIS PIÈCES)**  
4045



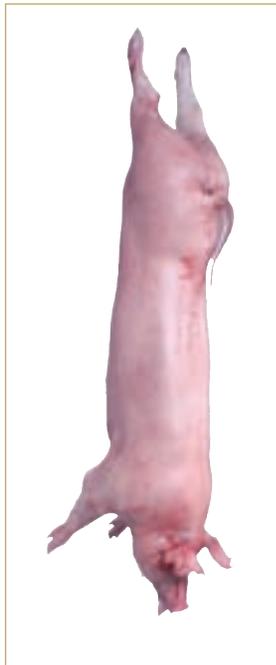
**ÉPAULE – HACHAGE**  
4050



**QUARTIER AVANT  
SANS GORGE ET  
SANS COTIS**  
4029

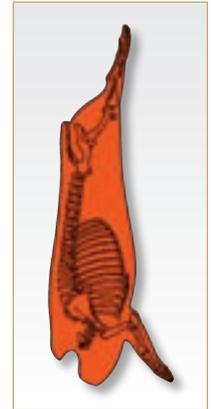


## 5.4 Découpes de viande porcine



### 4000 CARCASSE ENTIÈRE

La carcasse entière comprend toute l'ossature et la musculature du squelette; elle est préparée par enlèvement des reins et des autres organes internes et est débarrassée de pratiquement tout le gras interne de l'animal. Les reins, le pelvis, le cœur et la panne peuvent être laissés en place. Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau de la séparation pied/jarret ou de la séparation jarret/cuisse, selon le cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des traces de sang (en raison d'une saignée incorrecte) ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre du muscle, bien que le maigre lui-même et la membrane l'entourant puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La tête, la gorge et les pieds sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée, sauf indication contraire.

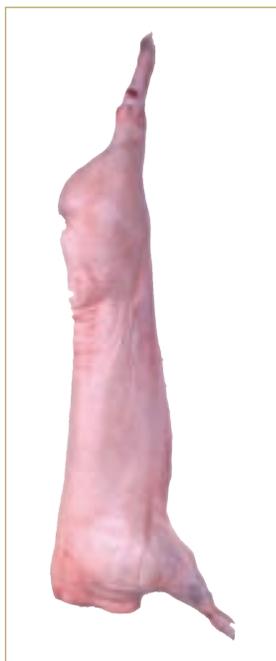


**CODE PRODUIT**

4000

#### À préciser:

- Tête enlevée
- Tête et gorge enlevées
- Tête enlevée et gorge laissée en place
- Pied avant enlevé
- Pied arrière enlevé
- Queue enlevée
- Diaphragme enlevé
- Pilier du diaphragme enlevé
- Gras de mouille enlevé
- Reins, pelvis, cœur, panne enlevés

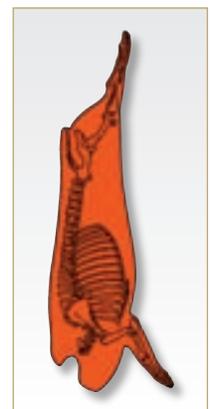


### 4001 DEMI-CARCASSE

La demi-carcasse est préparée à partir de la carcasse entière (4000). La carcasse est divisée en deux moitiés à peu près uniformes le long de la colonne vertébrale de sorte que les principaux muscles de la longe et de l'épaule ne soient pas abîmés et que le canal rachidien soit apparent sur toute la longueur de la colonne vertébrale. La gorge et le pied arrière sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée. La tête et le pied avant sont enlevés, sauf indication contraire.

#### À préciser:

- Tête laissée en place
- Gorge enlevée
- Pied avant laissé en place
- Pied arrière enlevé



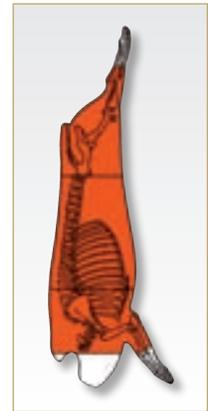
**CODE PRODUIT**

4001



### 4002 DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (TROIS COUPES)

La demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la carcasse prise dans le sens de la longueur. Les coupes sont réalisées comme suit: la cuisse coupe longue (4013) est enlevée par une coupe à travers la colonne vertébrale entre la sixième et la septième vertèbre lombaire. Le pied arrière (4176) est enlevé entre le tarse et le métatarse. Le milieu (4069) est enlevé du quartier avant le long de la côte spécifiée. Le quartier avant (4024) est enlevé le long de la côte spécifiée. Le pied avant (4175) est enlevé au niveau de l'articulation du carpe. La gorge (4350) est enlevée.



CODE PRODUIT

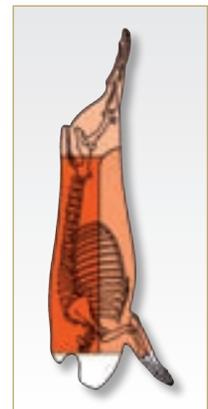
4002



### 4003 DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (TROIS COUPES DÉCOUPE SPÉCIALE)

La demi carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties: cuisse coupe courte (4016) pied arrière laissé en place, le reste de la demi-carcasse étant divisé en longe – avec couenne (4140) et en «hachage avec côti» et poitrine (4335).

La longe – longue est séparée de la poitrine hachage et de la poitrine par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée des vertèbres, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant le muscle du flanc.



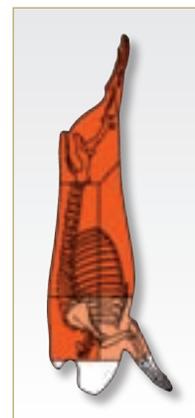
CODE PRODUIT

4003



### 4004 DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (QUATRE COUPES - DÉCOUPE SPÉCIALE)

La demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en quatre parties. Les coupes sont pratiquées comme suit: la cuisse – coupe courte (4016) pied arrière laissé en place est enlevée. La longe – avec couenne (4140) est découpée du reste de la demi-carcasse. L'épaule hachage (4050) et la poitrine (avec mouille et bavettes) (4333) sont séparées par une coupe droite le long des côtes spécifiées.



**CODE PRODUIT**

4004



### 4021-4026 QUARTIER AVANT

Le quartier avant est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Le pied, la gorge et les vertèbres thoraciques et cervicales ainsi que les côtes et les muscles intercostaux sont laissés en place, sauf indication contraire.



**CODES PRODUIT**

4021 (1 côte)

4022 (2 côtes)

4023 (3 côtes)

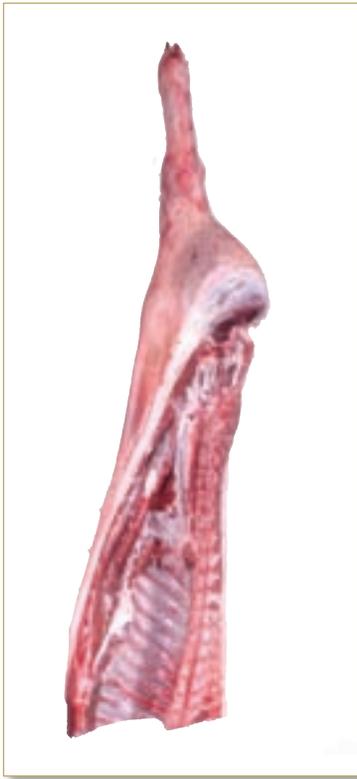
4024 (4 côtes)

4025 (5 côtes)

4026 (6 côtes)

#### À préciser:

- Pied avant enlevé
- Gorge enlevée
- Vertèbres cervicales et/ou thoraciques enlevées
- Côtes et/ou muscles intercostaux enlevés

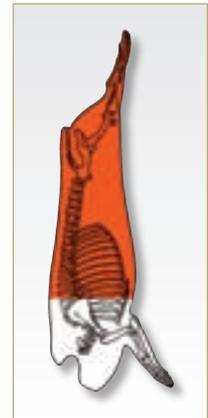


### 4009-4010 QUARTIER ARRIÈRE

Le quartier arrière est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) au moyen d'une coupe droite pratiquée entre les vertèbres le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications. Le diaphragme et le pied sont enlevés.

#### À préciser:

- Diaphragme enlevé
- Pied enlevé



#### CODES PRODUIT

4009 (9 côtes)

4010 (8 côtes)



### 4011 PORC À RÔTIR - ENTIER

Le porc à rôtir – entier comprend la tête et peut comprendre la graisse interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

#### À préciser:

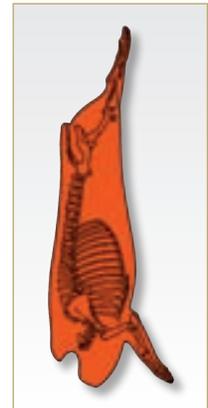
- Poids approximatif

### 4012 PORC À RÔTIR - DEMI

Le porc à rôtir – demi est un porc à rôtir avec la tête laissée en place et peut comprendre le gras interne et la partie membraneuse du diaphragme. Le cas échéant d'autres prescriptions peuvent s'appliquer.

#### À préciser:

- Poids approximatif



#### CODES PRODUIT

4011

4012



## 4013 CUISSE - COUPE LONGUE

### Style 1

La cuisse – coupe longue: style 1 est séparée de la demi carcasse (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (ilium) et le cartilage qui s'y rattache. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

#### À préciser:

- Pied laissé en place



#### CODES PRODUIT

4013  
4014  
4015



## 4014 CUISSE - COUPE LONGUE

### Style 2

La cuisse – coupe longue: style 2 est semblable à la coupe style 1, mais les vertèbres de la queue (caudales), un des muscles du flanc (M. rectus abdominis), le peaucier du tronc (M. cutaneus trunci) et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés. La couenne et le gras de couronne de noix (M. semimembranosus) doivent être

lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et la partie postérieure de l'os pubien (ischium). La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du M. quadriceps femoris doit être enlevée et la graisse recouvrant le M. quadriceps femoris et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse.

#### À préciser:

- Pied laissé en place



## 4015 CUISSE - COUPE LONGUE

### Style 3

La cuisse – coupe longue: style 3 est identique à la coupe style 2, mais les muscles de la mouille (M. rectus abdominis, M. obliquus internus abdominis, M. obliquus externus abdominis) et le gras de la mouille, les vertèbres, l'os du bassin ainsi que le maigre et la graisse attenants, le maigre et la graisse recouvrant le

quadriceps, la tête de filet mignon (M. psoas major) et le M. iliacus sont enlevés. La tête du fémur apparaît. Le pied arrière est enlevé à l'articulation du tarse. La tête de filet mignon est enlevée et la couenne est laissée en place.

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- La tête de filet mignon laissée en place

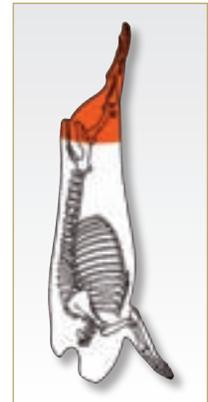


## 4016 CUISSE - COUPE COURTE

### Style 1

La cuisse – coupe courte: style 1 est séparée de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite antérieure au quadriceps pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle aux os du jarret et passant par un point situé à une distance de 25 à 88 mm par rapport à l'extrémité antérieure de l'os coxal.

Le pied arrière est laissé en place. L'acheteur et le vendeur peuvent se mettre d'accord sur d'autres spécifications.



#### CODE PRODUIT

4016



## 4017 CUISSE - COUPE COURTE

### Style 2

La cuisse – coupe courte: style 2 est identique à la coupe style 1 mais le pied arrière est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci. Les vertèbres de la queue (caudales), les muscles de la mouille (M. rectus abdominis), le peucier du tronc (M. cutaneus trunci) et les ganglions lymphatiques visibles sont enlevés. La couenne

et le gras de couronne de la noix (M. semimembranosus) doivent être lisses et bien arrondis de sorte que la courbe la plus profonde de la couenne soit parée au moins jusqu'à la moitié de la distance entre l'articulation fémoro-tibio-rotulienne et l'extrémité postérieure de l'os coxal. La couenne recouvrant la partie médiane (interne) du M. quadriceps femoris doit être enlevée et la graisse recouvrant le M. quadriceps femoris et la région pelvienne sera enlevée près du maigre. L'os coxal doit être partiellement enlevé, l'ischium devant rester intact.



#### CODES PRODUIT

4017

4018



## 4018 CUISSE - COUPE COURTE

### Style 3

La cuisse – coupe courte: style 3 est semblable à la coupe style 2, mais l'ischium, les vertèbres, l'os coxal ainsi que le maigre et la graisse attenants sont enlevés. Le pied est enlevé à l'articulation du jarret ou juste avant celle-ci par une coupe pratiquée à mi-distance de l'articulation du jarret et l'articulation fémoro-tibio-rotulienne,

ou à d'autres emplacements précisés.

#### À préciser:

- Couenne enlevée



### 4200 CUISSE - COUPE LONGUE (DÉSOSSÉE)

La cuisse – coupe longue (désossée) est séparée de la demi carcasse (4001) par une coupe droite pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à un axe parallèle à la colonne vertébrale, entre la sixième et la septième vertèbre lombaire juste avant l'os du bassin (ilium) et le cartilage qui s'y rattache. Tous les os

et cartilages doivent être enlevés. La mouille est enlevée. Le jambon peut être désossé suivant les limites naturelles ou par désossage à l'os coulé. La couenne doit être enlevée.

#### À préciser:

- Couenne laissée en place
- Désossage à l'os coulé
- Désossage suivant les limites naturelles



CODE PRODUIT

4200



### 4300 SOUS-NOIX\*

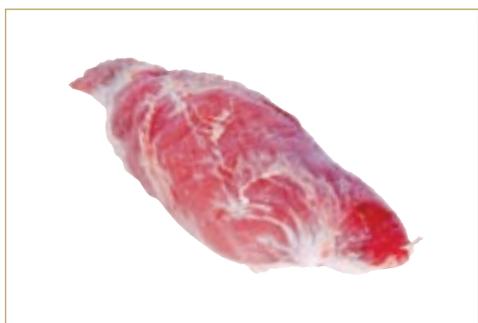
La sous-noix est constituée des muscles extérieurs de la cuisse (M. biceps femoris et M. semitendinosus). Le nerveux peut être laissé en place, toutefois le muscle fléchisseur superficiel des doigts (M. flexor digitorum superficialis) et le gras qui l'entoure doivent être enlevés. Toute la peau extérieure doit être enlevée.



CODE PRODUIT

4300

\* Également distribué sous la désignation commerciale de **sous-noix parée ou de noix à escalopes**.



### 4301 SEMITENDINOSUS (ROND DE GÎTE)

Le semitendinosus (rond de gîte) est préparé à partir d'une partie extérieure de la cuisse. Il doit être constitué du muscle M. semitendinosus uniquement.



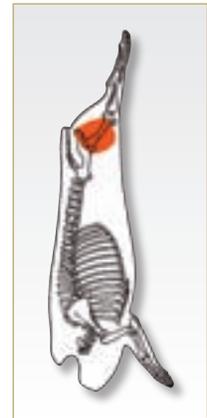
CODE PRODUIT

4301



### 4290 NOIX

La noix est constituée du M. semi-membranosus et des muscles correspondants de la partie interne de la cuisse, enlevés de la sous-noix et de la noix pâtissière suivant les limites naturelles. La totalité des os, du cartilage et du tissu conjonctif opaque doivent être enlevés.



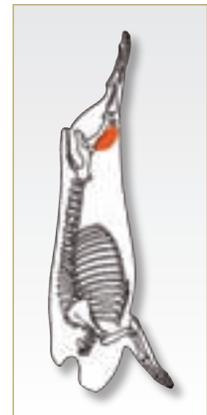
**CODE PRODUIT**

4290



### 4310 NOIX PÂTISSIÈRE

La noix pâtissière est préparée à partir de la partie ventrale d'une cuisse désossée par enlèvement le long des limites naturelles séparant la noix pâtissière de la noix et de la sous-noix. La noix pâtissière comprend les muscles M. rectus femoris, M. vastus medialis, M. vastus intermedius et M. vastus lateralis. Le muscle M. tensor fascia latae est également laissé en place.



**CODE PRODUIT**

4310

#### À préciser:

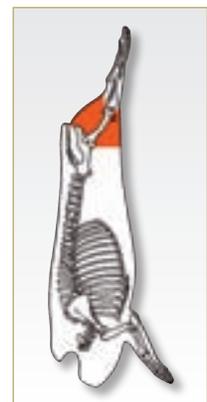
- Muscle M. tensor fascia latae enlevé



### 4311 JAMBON (TROIS PIÈCES)

(Noix 4290; sous-noix 4300 et noix pâtissière 4310)

Le jambon trois pièces est préparé à partir d'une cuisse – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), de la sous-noix (4300) et de la noix pâtissière (4310), séparées suivant les limites naturelles.



**CODE PRODUIT**

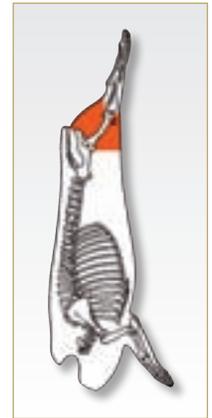
4311



### 4312 JAMBON (QUATRE PIÈCES)

(Noix 4290; sous-noix 4300; nerveux; et noix pâtissière 4310)

Le jambon quatre pièces est préparé à partir d'une cuisse – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), de la sous-noix (4300), du nerveux et de la noix pâtissière (4310), séparés suivant les limites naturelles.



#### CODES PRODUIT

4312

4313



### 4313 JAMBON (CINQ PIÈCES)

(Noix 4290; semitendinosus (rond de gîte) 4301; gîte noix; nerveux ; et noix pâtissière 4310)

Le jambon cinq pièces est préparé à partir d'une cuisse – coupe courte. Il se compose de la noix (4290), du M. semitendinosus (rond de gîte) (4301), du gîte noix, du

nerveux et de la noix pâtissière (4310). Les muscles principaux sont séparés les uns des autres suivant les limites naturelles.



### 4314 JAMBON (SIX PIÈCES)

(Noix 4290; M. semitendinosus (rond de gîte) 4301, du gîte noix, du nerveux, de la pointe (4130) et de la noix pâtissière (4310)

Le jambon six pièces est préparé à partir d'une cuisse – coupe longue. Il se compose de la noix (4290), du M. semitendinosus

(rond de gîte) (4301), du gîte noix, du nerveux, de la pointe (4130) et de la noix pâtissière (4310). Les muscles principaux sont séparés les uns des autres suivant les limites naturelles.



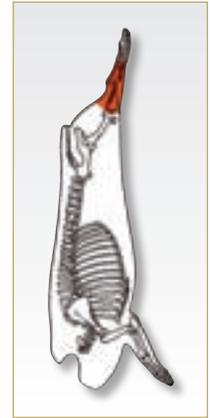
#### CODE PRODUIT

4314



### 4172 JARRET ARRIÈRE\*

Le jarret arrière est préparé à partir de la cuisse (4013) par enlèvement du pied arrière à l'articulation du tarse, et de la cuisse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. La couenne est laissée en place.



#### CODE PRODUIT

4172

#### À préciser:

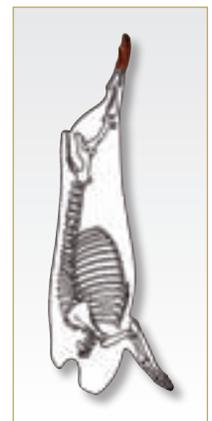
- Couenne enlevée
- Avec os dégagé

\* La désignation commerciale peut également être **osso bucco de porc**.



### 4176 PIEDS ARRIÈRE

Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.



#### CODE PRODUIT

4176

#### À préciser:

- Couenne enlevée



### 4069-4072 MILIEU

Le milieu est obtenu à partir d'une demi-carcasse (4001) par enlèvement de la cuisse-coupe longue (4013) et du quartier avant (4021) selon les lignes de coupe spécifiées. Le diaphragme et le filet mignon sont enlevés.



#### CODES PRODUIT

4069 (13 côtes)

4070 (12 côtes)

4071 (11 côtes)

4072 (10 côtes)

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Partie de l'omoplate (scapula) enlevée
- Filet mignon laissé en place



### 4079 - 4082 POITRINE

La poitrine (non désossée) est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la longe avec couenne (4140). La couenne est laissée en place. Une grande partie de la panne doit être enlevée. Les extrémités antérieure

(épaule) et postérieure (cuisse) de la poitrine doivent être à peu près droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté de la poitrine et le côté opposé ne peut dépasser 5 cm. La largeur de la bavette (M. rectus abdominis) doit représenter au moins 25 % de la largeur de la poitrine du côté de la cuisse. Le gras sur la partie ventrale de la poitrine et adjacent au flanc doit être paré jusqu'à 2 cm du maigre. La poitrine ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré.

#### À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Largeur de la poitrine



#### CODES PRODUIT

- 4079 (13 côtes)
- 4080 (12 côtes)
- 4081 (11 côtes)
- 4082 (10 côtes)

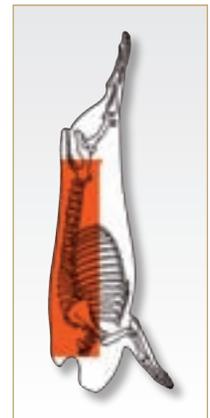


### 4140 - 4147 LONGE - AVEC COUENNE

#### Style 1 (ou longe palette)

La longe – style 1 est la partie dorsale restante de la demi-carcasse après enlèvement de la cuisse – coupe courte (4016) et de la partie poitrine hachage

(4335). La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet mignon) doit être parée de sorte que la quasi totalité du gras soit enlevée. Le filet mignon est laissé en place.



#### CODES PRODUIT

- 4140 (17 côtes)
- 4141 (16 côtes)
- 4142 (15 côtes)
- 4143 (14 côtes)
- 4144 (13 côtes)
- 4145 (12 côtes)
- 4146 (11 côtes)
- 4147 (10 côtes)



#### Style 2 (ou longe sans palette)

L'omoplate, son cartilage, les muscles attenants (dans leur totalité) et le gras sont enlevés.



#### Style 3

Une partie de l'échine palette est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le M. longissimus dorsi soit au moins deux fois plus grand que le M. spinalis dorsi.

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Niveau de parage du gras



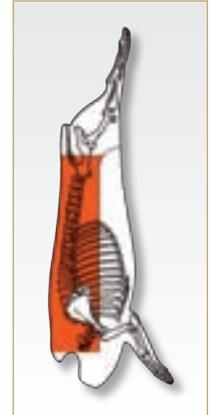
### 4108-4111 LONGE - SANS PALETTE ET SANS COUENNE

#### Style 1

La longe – sans palette et sans couenne, et partiellement désossée est préparée à partir de la longe – avec couenne (4140). La couenne est enlevée, puis l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent être laissées en place.

#### Style 2

Une partie de l'échine est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le M. longissimus dorsi soit au moins deux fois plus grand que le M. spinalis dorsi.



#### CODES PRODUIT

4108 (13 côtes ou plus)  
4109 (12 côtes)  
4110 (11 côtes)  
4111 (10 côtes)



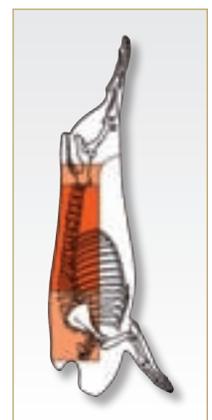
### 4113 LONGE - (QUATRE PIÈCES)

La longe – (quatre pièces) est préparée à partir de la longe – sans palette et sans couenne (4108). La longe est séparée en quatre parties distinctes. La longe

– sans échine et sans pointe (4101) est enlevée au niveau de la côte spécifiée. Le filet mignon (4280), la pointe (4130) et l'échine (4046) sont enlevés au niveau de la côte spécifiée.

#### À préciser:

- Ligne de coupe au niveau de la côte pour la longe et points d'enlèvement de l'épaule



#### CODE PRODUIT

4113



### 4098 - 4101 LONGE - SANS ÉCHINE ET SANS POINTE

La longe – sans échine et sans pointe est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la poitrine au moyen d'une

coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du filet mignon et parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). La couenne est enlevée, sauf indication contraire.

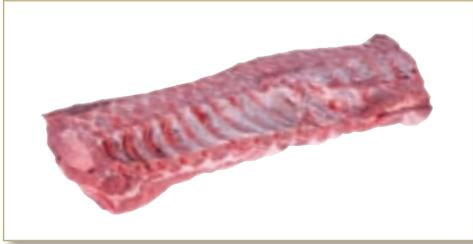
#### À préciser:

- Ligne de coupe ventrale (longueur des manches des côtes)
- Diaphragme laissé en place
- Filet mignon laissé en place



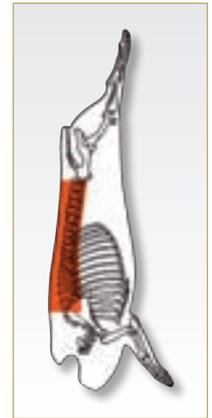
#### CODES PRODUIT

4098 (13 côtes)  
4099 (12 côtes)  
4100 (11 côtes)  
4101 (10 côtes)



### 4102 - 4105 LONGE - SANS ÉCHINE ET SANS POINTE SEMI-DÉSOSSÉE

La longe – sans échine et sans pointe semi-désossée est préparée à partir de la longe – sans échine et sans pointe par enlèvement des os des vertèbres. Les apophyses épineuses et les côtes doivent, elles, être laissées en place.



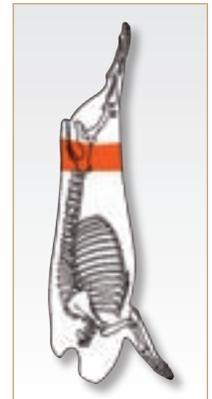
#### CODES PRODUIT

4102 (13 côtes)  
4103 (12 côtes)  
4104 (11 côtes)  
4105 (10 côtes)



### 4130 POINTE

La pointe est préparée à partir de la cuisse – coupe longue (4013). La pointe est enlevée par une coupe à travers la cuisse à une distance spécifiée de l'acetabulum. Sauf indication contraire, une partie du filet mignon peut être laissée en place.

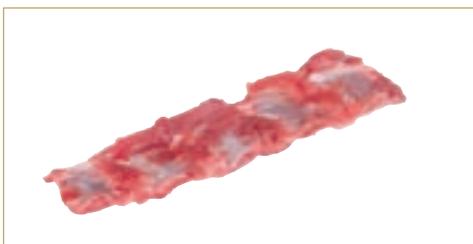


#### CODE PRODUIT

4130

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Point d'enlèvement à partir de la longe – avec couenne (4140)



### 4159 APOPHYSES DE FILET (LOIN RIBLETS)\*

Les apophyses de filet (loin riblets) sont obtenus à partir de l'apophyse transverse et du maigre qui s'y rattache sur les vertèbres lombaires d'une longe de porc non désossée après enlèvement du filet mignon et de la noix de longe. La

découpe des apophyses de filet ne peut comprendre moins de quatre apophyses transverses, doit conserver le maigre qui s'y rattache, et ne peut pas comporter plus de deux os de côte. Ce morceau doit être paré de façon à ne laisser pratiquement aucun gras en surface.



#### CODE PRODUIT

4159

\* La désignation commerciale peut également être **loin riblets**.



### 4160 PLAT DE POITRINE (SPARE RIBS)\*

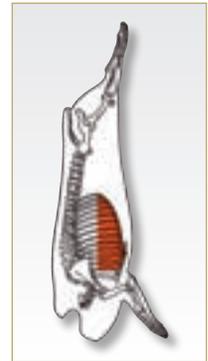
La découpe plat de poitrine (spare ribs) résulte du désossage d'une poitrine avec os par enlèvement des côtes, des cartilages costaux et des muscles

intercostaux, et doit comprendre au moins huit côtes.

#### À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Sternum enlevé
- Largeur du plat de poitrine

\* La désignation commerciale peut également être **spare ribs**.



CODE PRODUIT

4160



### 4161 PLAT DE LONGE (LOIN RIBS)\*

La découpe plat de longe est préparée à partir d'une longe avec os par enlèvement de tous les os et du cartilage et doit comprendre au moins huit côtes ainsi que les muscles intercostaux qui

s'y rattachent. Le plat de longe doit être entier et le corps des vertèbres thoraciques doit être enlevé, excepté de petits morceaux de vertèbres qui peuvent rester attachés entre les extrémités des côtes.

#### À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Largeur des côtes dorsales
- Péritoine (hampe) enlevé de la face interne des côtes et des muscles intercostaux

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **loin ribs**.



CODE PRODUIT

4161

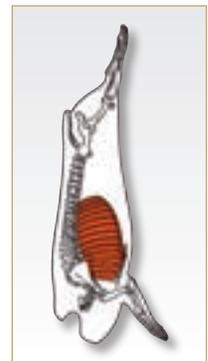


### 4162 PLAT DE MILIEU

La découpe plat de milieu est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement complet de la totalité des côtes en une seule pièce et des muscles intercostaux qui s'y rattachent. Le diaphragme est enlevé.

#### À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Diaphragme laissé en place
- Cartilage costal enlevé



CODE PRODUIT

4162



### 4163 CÔTES - STYLE ST. LOUIS

Les côtes – Style St. Louis sont préparées à partir du plat de poitrine (4160) par enlèvement du sternum et de la partie ventrale des cartilages costaux. Au moins huit côtes sont laissées en place.



CODE PRODUIT

4163



### 4164 TRAVERS

Le travers est enlevé de la partie dorsale de la poitrine par une coupe droite pratiquée le long de la poitrine. Les côtes sont d'une largeur de 120 mm environ.



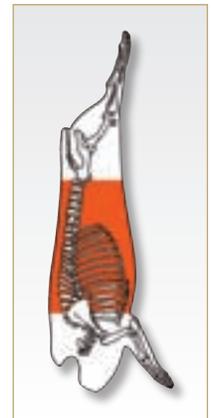
#### CODE PRODUIT

4164



### 4319-4322 MILIEU DÉOSSÉ

Le milieu désossé est obtenu à partir d'une demi carcasse (4001) par enlèvement de la cuisse - coupe longue (4013) au niveau des vertèbres lombaires indiquées et du quartier avant (4021) au niveau de la côte et des vertèbres thoraciques indiquées. Le diaphragme et le filet mignon sont enlevés. Tous les os et cartilages sont enlevés.



#### CODES PRODUIT

4319 (13 côtes)  
4320 (12 côtes)  
4321 (11 côtes)  
4322 (10 côtes)

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Côtes laissées en place ou enlevées



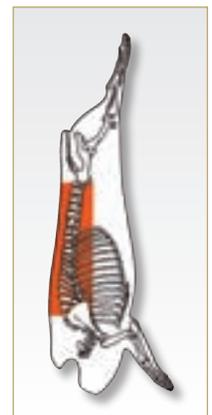
### 4340-4343 LONGE DÉOSSÉE

La longe désossée est préparée à partir du milieu (4319) désossé par enlèvement de la poitrine (4329) désossée au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité

antérieure).

#### À préciser:

- Couenne laissée en place
- Ligne de coupe ventrale (longueur du morceau)



#### CODES PRODUIT

4340 (13 côtes)  
4341 (12 côtes)  
4342 (11 côtes)  
4343 (10 côtes)



### 4361 NOIX DE LONGE

La noix de longe est préparée à partir d'une longe désossée (4340) et correspond au muscle de la noix (M. longissimus dorsi) enlevé le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.



**CODE PRODUIT**

4361

#### À préciser:

- Totalement dégraissé
- Aponévrose enlevée
- M. multifidus dorsi laissé en place



### 4360 FILET

Le filet est préparé à partir d'une longe désossée (4340) et comprend la part du muscle de la noix (M. longissimus dorsi) située à partir de l'avant-dernière vertèbre thoracique jusqu'à la jonction entre les vertèbres lombaires et sacrées. Il est délicatement levé le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.



**CODE PRODUIT**

4360

#### À préciser:

- Dégraissage complet
- Aponévrose enlevée
- M. multifidus dorsi laissé en place



### 4305 POINTE DÉOSSÉE

La pointe désossée est préparée à partir de la pointe non désossée (4130) en enlevant la totalité des os, du cartilage, du gras de surface et de la partie restante du filet mignon.



**CODE PRODUIT**

4305



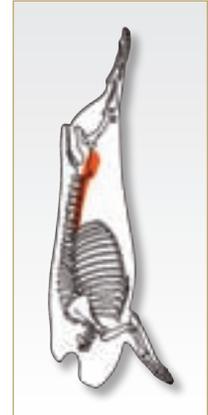
### 4280 FILET MIGNON

Le filet mignon correspond aux muscles M. psoas major et M. iliacus, situés le long de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de

l'ilium. La chaînette (M. psoas minor) est enlevée. Le filet mignon doit être pratiquement dépourvu de gras superficiel.

#### À préciser:

- Chaînette (M. psoas minor) laissée en place
- Muscle M. iliaque enlevé



#### CODE PRODUIT

4280

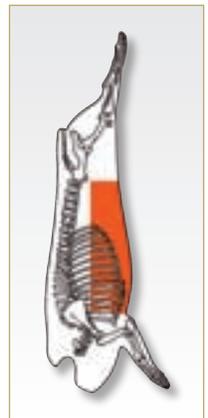


### 4329-4332 POITRINE (DÉSOSSÉE)

La poitrine est préparée à partir de la poitrine non désossée (4079) par enlèvement des côtes.

#### Style 1

Les côtes sont enlevées de la poitrine une à une, en laissant les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale intacts et solidement attachés à la poitrine.



#### CODES PRODUIT

4329 (13 côtes)  
4330 (12 côtes)  
4331 (11 côtes)  
4332 (10 côtes)



#### Style 2

Les côtes sont enlevées intactes de la poitrine avec les cartilages attenants (désossage rasé), le diaphragme et la viande intercostale. La poitrine doit être dépourvue d'entailles et de grappé (zones de gras exposées) mesurant 50 cm<sup>2</sup> ou plus.



#### Style 3

Idem que le style 2, sauf que les mamelles doivent être enlevées par une coupe droite.

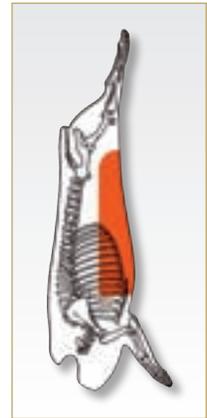
#### À préciser:

- Nombre de côtes requis
- Couenne enlevée
- Diaphragme laissé en place
- Largeur de la poitrine



### 4333 POITRINE (AVEC MOUILLE)

La poitrine (avec mouille) est la partie restante après que l'échine (4046) a été enlevée de la partie poitrine hachage (4335) le long de la côte spécifiée.



**CODE PRODUIT**

4333

#### À préciser:

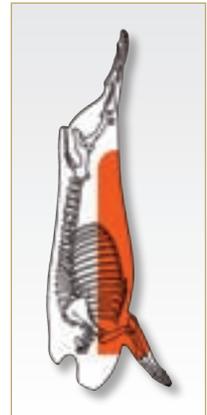
- Couenne enlevée
- Bord de la poitrine enlevé
- Flanc enlevé
- Plat de poitrine (4160) enlevées



### 4335 POITRINE HACHAGE

La partie poitrine hachage est préparée à partir d'une demi-carcasse. Elle est séparée par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée de la colonne vertébrale, entre l'articulation de

l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant les muscles de la mouille.



**CODE PRODUIT**

4335



### 4029-4032 QUARTIER AVANT SANS GORGE ET SANS COTIS

Le quartier avant sans gorge et sans cotis est séparé de la demi-carcasse (4001) par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la demi-

carcasse le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et le sternum sont enlevées par une coupe droite à peu près parallèle à la longe et située à 25 mm au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Le pied et la paroi abdominale sont enlevés.



**CODES PRODUIT**

4029 (1 côte)

4030 (2 côtes)

4031 (3 côtes)

4032 (4 côtes)

#### À préciser:

- Nombre de côtes
- Couenne enlevée
- Pied laissé en place
- Os du cou, côtes, os de la poitrine et cartilage associé enlevés



### 4044 ÉPAULE

L'épaule sans échine est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis (4029) et comprend les os scapulaires, l'humérus et les os du jarret ainsi que les muscles qui s'y rattachent. L'épaule sans échine est séparée du quartier avant sans gorge et sans cotis par une coupe commençant sous (la partie médiane de) du membre antérieur, passant

par les M. pectoralis superficialis, la séparation naturelle entre le M. serratus ventralis et le M. latissimus dorsi, la séparation naturelle entre le M. serratus ventralis et le M. subscapularis, la séparation naturelle entre le M. serratus ventralis et la partie médiane de l'omoplate jusqu'à un point situé immédiatement à l'arrière du cartilage de l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe doivent être parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le M. triceps brachii. La couenne et le pied sont laissés en place.

#### À préciser:

- Pied enlevé
- Sternum laissée en place
- Couenne enlevée
- Côtes enlevées



#### CODE PRODUIT

4044



### 4045 ÉPAULE (TROIS PIÈCES)

L'épaule extérieure (trois pièces) est préparée à partir de l'épaule provenant de la demi-carcasse prête à la découpe (quatre pièces) (4004) en 3 morceaux: le coti, la palette et le hachage.



#### CODE PRODUIT

4045



### 4050-4055 ÉPAULE - HACHAGE

L'épaule – hachage est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis (4029). L'épaule – hachage est séparée de la moitié supérieure par une coupe à travers l'articulation de l'épaule, sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule.



#### À préciser:

- Pied enlevé
- Couenne enlevée

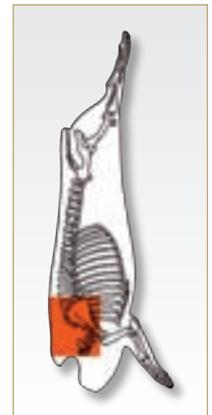
#### CODES PRODUIT

4050 (6 côtes)	4051 (5 côtes)
4052 (4 côtes)	4053 (3 côtes)
4054 (2 côtes)	4055 (1 côte)



### 4059-4062 ÉCHINE - PALETTE\*

L'échine-palette est préparée à partir du quartier avant sans gorge et sans cotis (4029). L'échine palette est séparée de la moitié inférieure par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.



#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Os de l'échine enlevés

#### CODES PRODUIT

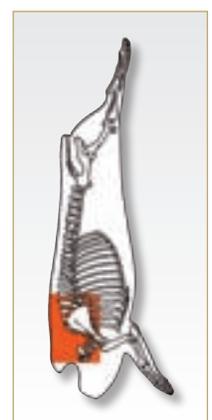
4059 (4 côtes)
4060 (3 côtes)
4061 (2 côtes)
4062 (1 côte)

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **butt** ou **collar butt**.



### 4046-4049 ÉCHINE 4063

L'échine est préparée à partir de la longe – sans couenne et sans palette (4108). Elle est constituée de la partie de la longe située du côté antérieur du quartier avant et enlevée le long de la côte spécifiée.



#### À préciser:

- Nombre de côtes
- Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres
- Gras enlevé

#### CODES PRODUIT

4046 (4 côtes)	4048 (2 côtes)
4047 (3 côtes)	4049 (1 côte)
4063 (5 côtes)	



### 4245 ÉCHINE PALETTE (DÉSOSSÉE)\*

L'échine palette (désossée) est préparée à partir de l'échine palette (non désossée) (4059) par enlèvement de la totalité des os, du cartilage et de la couenne. Il s'agit de la partie dorsale qui reste après enlèvement de la moitié inférieure de l'épaule.



CODE PRODUIT

4245

#### À préciser:

- La longueur du morceau

\* La désignation commerciale anglaise peut également être **butt ou collar butt**.



### 4241 ÉCHINE (DÉSOSSÉE)

L'échine (désossée) est préparée à partir de l'échine (4046) en enlevant la totalité des os, du cartilage et du gras de surface.



CODE PRODUIT

4241



### 4240 ÉCHINE PALETTE - PARAGE SPÉCIAL

L'échine palette – parage spécial est préparée à partir d'une échine palette (non désossée) (4059). Tous les os et les cartilages sont enlevés. La couenne est enlevée de la surface de l'échine. Une bande de gras est laissée en place sur la surface latérale de la découpe parallèle à la partie dorsale, sur

toute la longueur du morceau. Préciser la largeur et l'épaisseur de la bande de gras à conserver.

#### À préciser:

- Les prescriptions en matière d'épaisseur de gras
- Le niveau de parage du gras
- La longueur du morceau



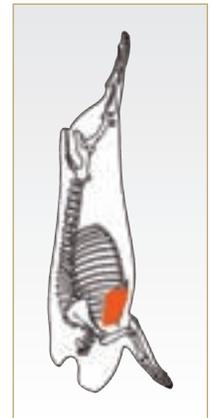
CODE PRODUIT

4240



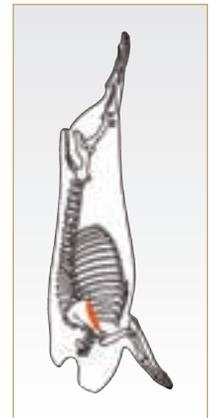
#### 4180 BATEAU (M. PECTORALIS)

Le bateau (*M. pectoralis*) est constitué des muscles *M. pectoralis profundus* et *M. pectoralis superficialis* de la partie ventrale de l'épaule du porc. Elle est dégagée lors de la séparation entre la partie interne et la partie extérieure de l'épaule et se trouve au milieu de l'épaule inférieure.



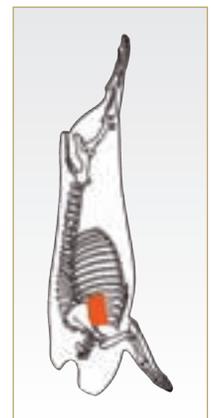
#### 4181 DESSUS DE PALETTE (M. TERES MAJOR)

Le dessus de palette (*M. teres major* et *M. subscapularis*) est situé immédiatement sous l'omoplate. Il est enlevé par une coupe suivant les limites naturelles des muscles adjacents.



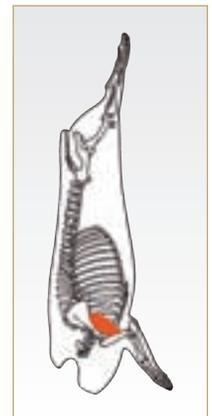
#### 4182 PERSILLÉ (M. SERRATUS VENTRALIS)

Le persillé (*M. serratus ventralis*) est constitué des muscles *M. serratus ventralis* provenant de l'épaule supérieure et de l'échine. Elle est enlevée des muscles adjacents par une coupe suivant les limites naturelles.



#### 4183 MACREUSE

La macreuse est constituée des muscles *M. triceps brachii* de la moitié supérieure de l'épaule et doit être pratiquement dépourvue de gras. Les tendons doivent être coupés au même niveau que le maigre.





### 4165-4167 COTIS

Les cotis proviennent d'une épaule (4045). Trois niveaux de coupe sont possibles.

- **Épais:** le M. pectoralis profundus est laissé en place sur le cotis
- **Semi épais:** le M. pectoralis profundus est découpé, les muscles sous-jacents sont laissés en place sur le cotis
- **Rasé:** tout le maigre de la surface sous-jacente des plats de côtes devrait être paré.

#### À préciser:

- Sternum laissé en place



#### CODES PRODUIT

4165 (4 côtes)  
4166 (3 côtes)  
4167 (2 côtes)



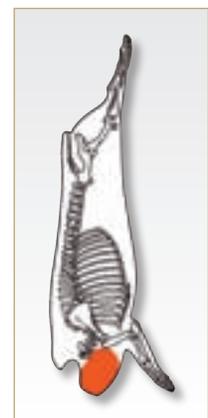
### 4350 GORGE

La gorge est enlevée de l'épaule par une coupe droite plus ou moins parallèle à la longe. Les gorges doivent être de forme sensiblement rectangulaire et avoir été au moins raisonnablement parées au niveau des côtes et des extrémités. La gorge est obtenue

par enlèvement des tissus glandulaires et mous de surface, de la peau et des épanchements de sang.

#### À préciser:

- Couenne enlevée
- Taille minimale du morceau
- Tissu conjonctif (opaque) apparent et extrémités tendineuses enlevés



#### CODE PRODUIT

4350



### 4170 JARRET AVANT

Le jarret avant est préparée à partir du quartier avant (4021) par enlèvement du pied avant au niveau de l'articulation du carpe et du radius, et de l'épaule par une coupe à la séparation du radius et de l'humérus. La couenne est laissée en place.

#### À préciser:

- Couenne enlevée



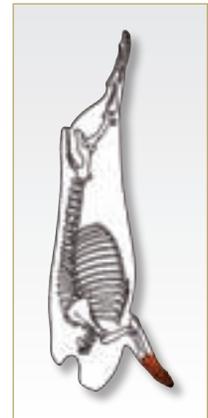
#### CODE PRODUIT

4170



### 4175 PIEDS AVANT

Les pieds avant sont préparés à partir du quartier avant (4021) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils et de leurs racines. La couenne est laissée en place.



**CODE PRODUIT**

4175

#### À préciser:

- Couenne enlevée



### 4470 PARURES

Les parures sont préparées à partir de n'importe quelle partie de la carcasse. Elles doivent être exemptes d'os, de cartilages, de couenne, de tissu mammaire suspect et de ganglions lymphatiques (préfémoral, poplités, préscapulaires et autres ganglions lymphatiques apparents).

#### À préciser:

- Teneur en maigre déterminée par des méthodes chimiques



### 7680 GRAS D'ÉPAULE

Le gras d'épaule correspond au tissu adipeux sous-cutané obtenu à partir d'une épaule.

### 7685 BARDIÈRE

La bardière est préparée à partir du gras dorsal après enlèvement de la longe. La bardière doit être relativement épaisse et d'épaisseur plutôt uniforme. Tous ses bords doivent être sensiblement parés.

# 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

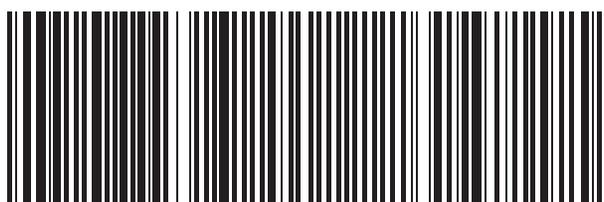
Le système GS1 utilise un code d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et le format des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale,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



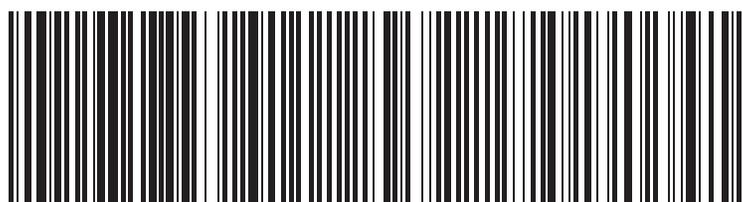
(01) 91234567890121( 3102) 000076( 15) 990801



( 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

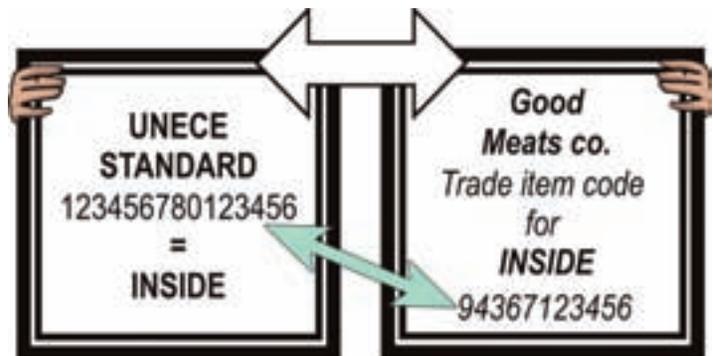
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (messages EDI).

### 3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement



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

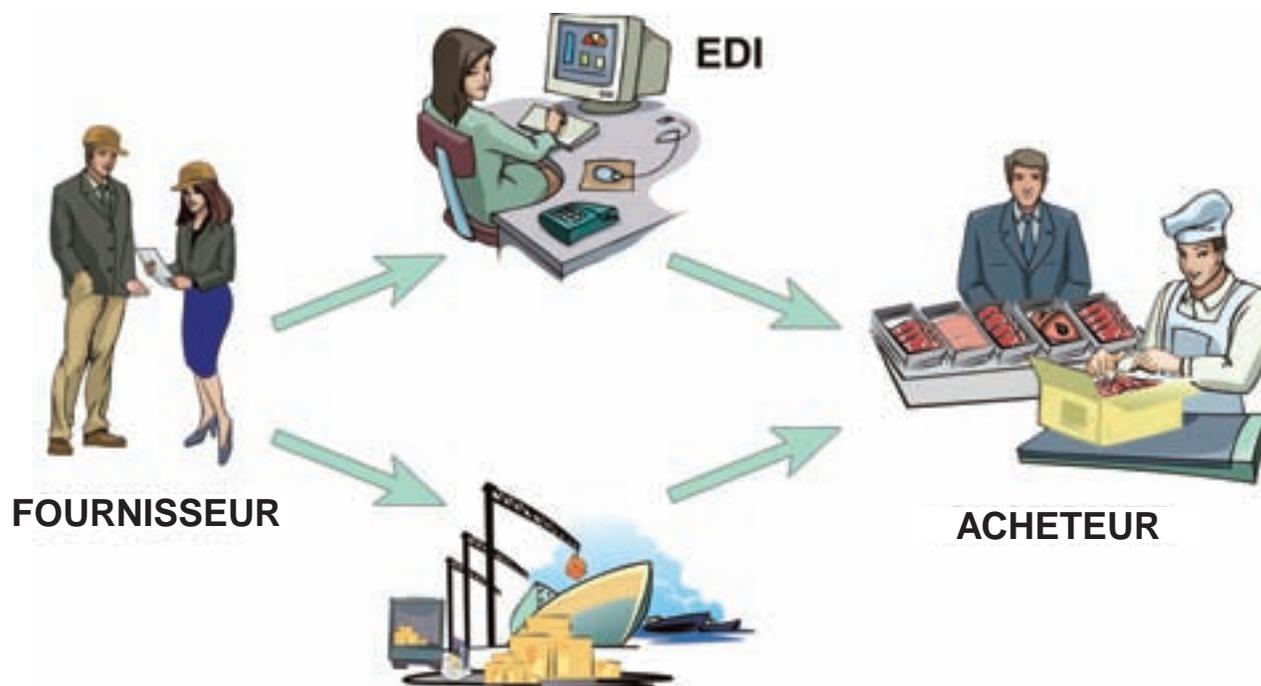
(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).



(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.

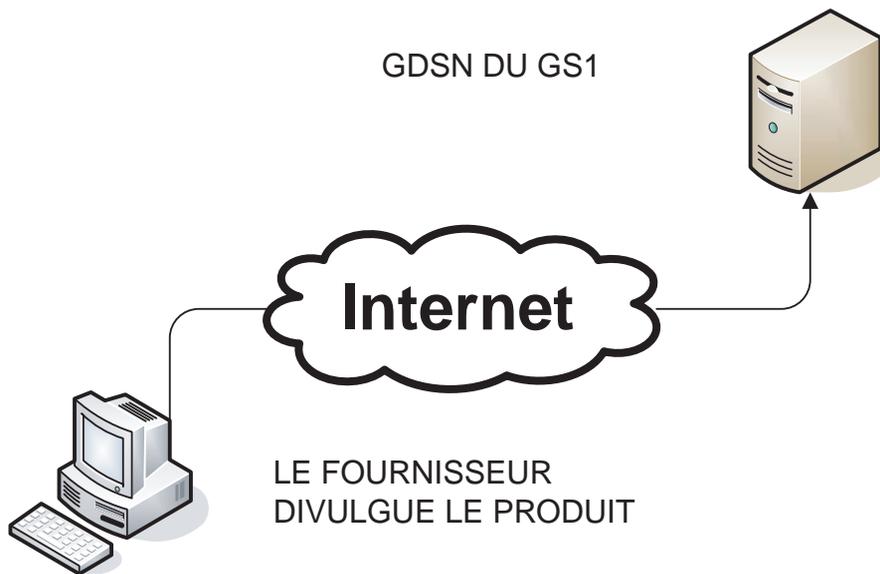


- (5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI).

### Exemple 3:

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

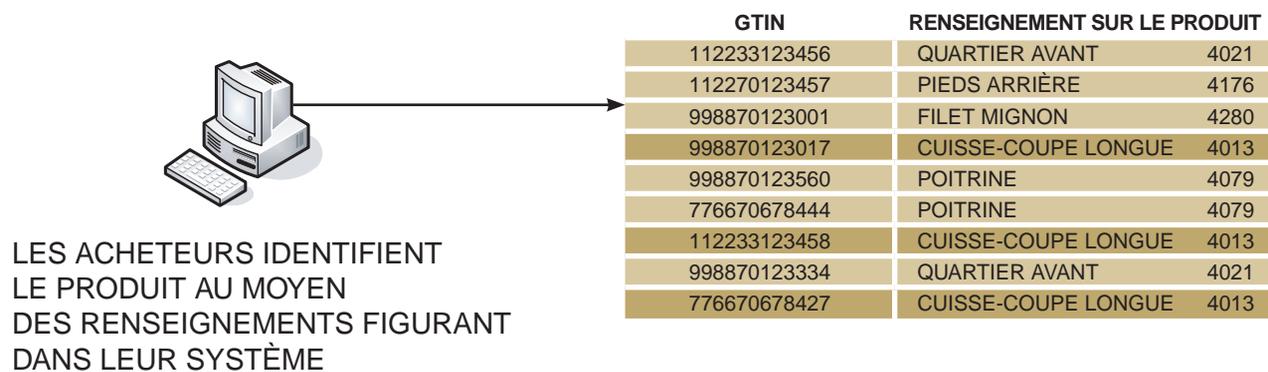
- (1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE-ONU pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



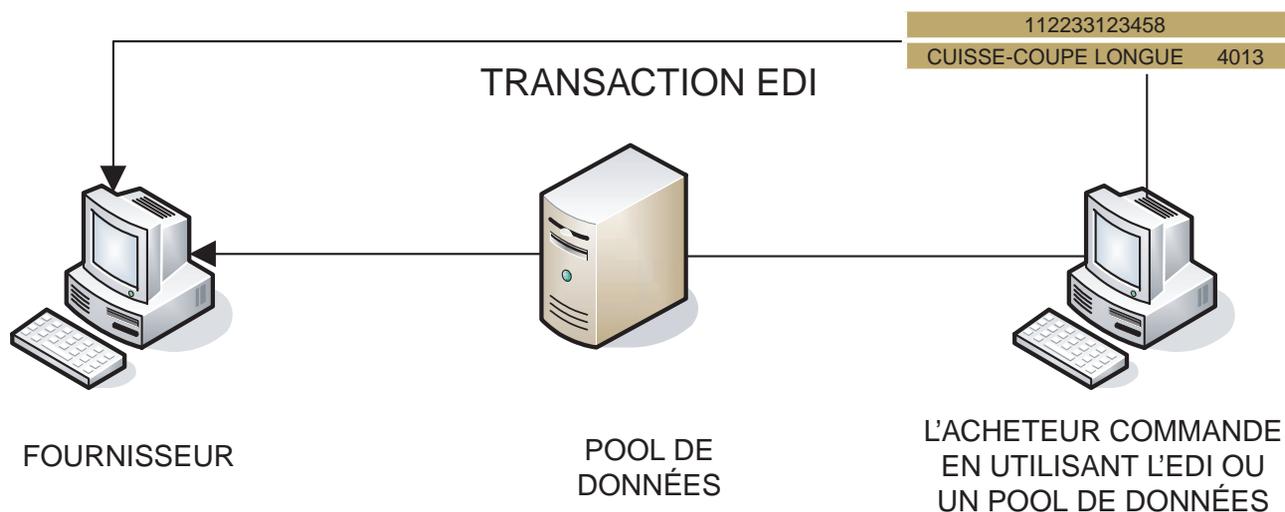
- (2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE-ONU et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



- (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](mailto:agristandards@unece.org)  
[www.unece.org/trade/agr](http://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](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au)  
[www.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  
Courriel: [craig.morris@usda.gov](mailto:craig.morris@usda.gov)  
[www.ams.usda.gov](http://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/](http://www.gs1.org/contact/)

---



---

Designed and printed by Publishing Service, United Nations, Geneva  
GE.07-20505–November 2008–535

**ECE/TRADE/369**

United Nations publication  
Sales No. F.07.II.E.1

ISBN 978-92-1-216489-2  
ISSN 1810-1925

---