



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/6
20 février 2008

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Dix-septième session

Genève, 28-30 avril 2008

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NOUVELLE NORME CEE-ONU POUR LES ABATS

Présenté par le Groupe de travail*

Le projet ci-après de norme CEE-ONU proposé pour les abats a été établi par le Groupe de travail (Australie, États-Unis d'Amérique et France) qui s'est basé sur les travaux de la réunion des rapporteurs tenue à Paris les 30 et 31 octobre 2006 et sur ceux qui ont fait suite aux recommandations et décisions adoptées à la seizième session de la Section spécialisée, en avril 2007. Il devrait servir de document de travail pour engager le débat sur l'établissement d'une norme pour les abats.

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

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
1. INTRODUCTION	4
1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés.....	4
1.2 Portée.....	5
1.3 Application	5
1.4 Adoption et publication – Historique.....	5
2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES	5
3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR	6
3.1 Prescriptions supplémentaires	6
3.2 Espèce.....	6
3.3 Produit/découpe.....	6
3.4 Refroidissement.....	6
3.5 Historique des étapes de production.....	7
3.5.1 Traçabilité.....	7
3.5.2 Catégorie de viandes.....	7
3.5.3 Méthodes de production	8
3.5.4 Système d'alimentation	8
3.5.5 Mode d'abattage	9
3.5.6 Traitement après abattage	10
3.6 Couleur des abats	10
3.7 Fourchettes des dimensions/du poids des abats	11
3.8 Emballage, entreposage et transport.....	11
3.8.1 Description et dispositions.....	11
3.8.2 Code de l'emballage	12
3.9 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des abats	12
3.9.1 Mentions obligatoires	12
3.9.2 Autres indications	13
3.10 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité.....	13

TABLE DES MATIÈRES (suite)

	<i>Page</i>
4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LES ABATS	14
4.1 Définition du code.....	14
4.2 Exemple.....	15
5. DESCRIPTION DES ABATS	16
5.1 Liste multilingue des produits.....	16
ESPÈCE BOVINE (BŒUF) – CODE 10	16
ESPÈCE BOVINE (VEAU) – CODE 11	17
ESPÈCE OVINE – CODE 40 / ESPÈCE CAPRINE – CODE 50.....	18
ESPÈCE PORCINE – CODE 30.....	19
Annexes	
SYSTÈME DE CODIFICATION	48
1. Objet du système GS1	48
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1	48
3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement.....	50
4. Utilisation des définitions des découpes de viande de la CEE-ONU dans le GDSN.....	51
ADRESSES	53

NORME CEE-ONU POUR LES ABATS

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Comme les textes seront régulièrement actualisés, les délégations qui estimeraient qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le secrétariat de la CEE.

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après renseigne sur les espèces pour lesquelles des normes CEE-ONU existent ou en sont à différents stades d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE de la viande (voir chap. 4).

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

L'annexe I contient une description du système de codification, lequel définit un code d'identification pour l'utilisation du code CEE (y compris pour les abats).

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
Abats	code de l'espèce

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les abats commercialisés en tant que produits propres à la consommation humaine. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour les abats destinés au commerce international.

Les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire restent applicables au transport transfrontière des abats. La présente norme ne prétend pas traiter de ces aspects, qui font l'objet d'autres textes et pour lesquels elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes d'usages internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les *Normes, lignes directrices et codes d'usage de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.3 Application

Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et des cahiers des charges, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut faire appel aux services d'un tiers indépendant et neutre pour s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. Le texte de la norme s'accompagne de photographies représentatives d'abats afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions.

1.4 Adoption et publication – Historique

Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a adopté le présent document à sa ... session (ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

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

2. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Tous les abats doivent provenir de bêtes saines abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

Les abats doivent être:

- Intacts, compte tenu de la présentation
- Exempts de caillots de sang ou de poudre d'os
- Exempts de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.)¹
- Exempts de tout goût ou odeur désagréable
- Exempts de fragments d'os non spécifiés
- Exempts de contusions ayant un effet matériel sur le produit
- Exempts de brûlures de congélation²

L'enlèvement et le parage des abats sont accomplis avec suffisamment de soin pour en conserver l'intégrité et l'identité, et éviter les entailles superflues.

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 des abats (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

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

3.2 Espèce

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

3.3 Produit/découpe

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

3.4 Refroidissement

Les abats peuvent être présentés réfrigérés, congelés ou surgelés. Selon la méthode de refroidissement employée, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet

¹ Sur demande de l'acheteur, les abats seront soumis au détecteur de particules métalliques.

² Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiométrie).

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

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui pourraient être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des abats, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une réclamation est fondée, et la conformité des procédures doit être certifiée conformément aux dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité énoncées dans le paragraphe 3.10.

3.5.2 Catégorie de viandes

Code de la catégorie de viandes (champ 5)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Bovine (bœuf)	
2	Bovine (veau)	
3	Porcine	
4	Ovine (mouton)	
5	Ovine (agneau)	

Code de la catégorie de viandes (champ 5)	Catégorie	Description
6	Caprine (chèvre)	
7	Caprine (chevreau)	
8	Chevaline	
9	Autres	

(Liste arrêtée par les rapporteurs à la réunion d'octobre 2006: deux champs sont nécessaires pour l'espèce ovine – l'un pour l'agneau et l'autre pour le mouton; il en va de même pour la viande caprine.)

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	Stabulation principalement	Méthodes de production fondées sur la stabulation
2	Semi-plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur le libre parcours
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Toute autre méthode de production faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.4 Système d'alimentation

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

Code du système d'alimentation (champ 7)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Nourriture à base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation.
2	Nourriture à base de fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales.
3	Nourriture exclusivement au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation.
4	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait
5	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur des substituts du lait
6-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

3.5.5 Mode d'abattage

L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. Celui-ci doit toujours être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, le mode d'abattage fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

3.5.6 Traitement après abattage

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Échaudage	Lavage dans une eau à 65-75 °C
2	Ébouillantage	Immersion pendant quelques minutes dans une eau à 100 °C
3	Cuisson et blanchiment	Immersion pendant quelques minutes dans une eau à 100 °C additionnée d'un agent de blanchiment
4	Enlèvement du gras des aponévroses ¹	
5	Enlèvement de la muqueuse des aponévroses	
6	Enlèvement du gras et de la muqueuse des aponévroses ¹	
7	Autres, spécifiées	Traitement après abattage pour les abats selon accord entre l'acheteur et le vendeur
8-9	Codes non utilisés	

¹ L'acheteur et le vendeur doivent se mettre d'accord sur le pourcentage de gras laissé sur le produit.

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

3.6 Couleur des abats

Code de la couleur des abats (champ 10)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette exigée
2-9	Codes non utilisés	

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

3.7 Fourchettes des dimensions/du poids des abats

Code de la fourchette des dimensions/ du poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Poids	Fourchette exigée
2	Diamètre	Fourchette exigée
3	Longueur	Fourchette exigée
4	Diamètre et longueur	Fourchette exigée
5	Poids et diamètre	Fourchette exigée
6	Poids et longueur	Fourchette exigée
7	Poids, diamètre et longueur	Fourchette exigée
8	Autres, spécifiées	Fourchette exigée
9	Code non utilisé	

3.8 Emballage, entreposage et transport

3.8.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, les abats doivent être emballés conformément aux prescriptions minimales suivantes:

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits
- Sel ou saumure
- Emballés individuellement
- Conditionnés en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple)
- Conditionnés en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple)
- Emballés sous vide
- Emballés sous atmosphère protectrice
- 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 des abats (réfrigérés, réfrigérés sous atmosphère protectrice, congelés ou surgelés) et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)* (ECE/TRANS/165).

3.8.2 Code de l'emballage

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Emballage individuel
2	Conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée, barils, par exemple)
3	Conditionnement en grandes quantités et selon un certain ordre (en plusieurs couches, par exemple)
4	Emballage sous vide
5	Emballage sous atmosphère protectrice
6-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.9 Mentions à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation des abats

3.9.1 Mentions obligatoires

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

Indications	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X
Date d'abattage (Est-ce nécessaire puisque la date de durabilité est indiquée?)	?
Date d'emballage	X
Dénomination du produit	X
Date de durabilité (fixée selon les prescriptions de chaque pays) ³	X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)	X

³ La date de durabilité est la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, selon les prescriptions de chaque pays importateur.

Indications	Viande emballée ou conditionnée
Température ou méthode d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée, dans le sel ou la saumure	X
Conditions d'entreposage (voir par. 3.4, refroidissement)	X
Identification adéquate de l'emballer, du transformateur ou du détaillant	X
Quantité (nombre de morceaux)	X
Poids net	X

3.9.2 *Autres indications*

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation
- Pays de naissance
- Le ou les pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Le ou les pays de conditionnement
- Pays d'origine: dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» est réservée aux cas où la naissance, l'élevage, l'abattage, la transformation/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays
- Mode d'abattage et traitement après abattage
- Méthodes de production et systèmes de transformation
- Quantité (nombre de morceaux)
- Date d'abattage
- Numéro d'abattage
- Conditions d'entreposage (autres que la température)

3.10 **Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité**

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du 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: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le degré de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le degré de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées après le nom de la tierce partie.

Identification de l'animal/du lot: Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

4. PRESCRIPTIONS DE L'ACHETEUR – CODE CEE POUR LES ABATS

4.1 Définition du code

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

N° du champ	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/découpe	5	0000-9999
3	<i>Champ non utilisé</i>	-	00-99
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégorie	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9

N° du champ	Description	Paragraphe	Fourchette de codes
7a	Système d'alimentation	3.5.4	0-9
7b	<i>Champ non utilisé</i>	-	0-9
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Traitement après abattage	3.5.6	0-9
10	Couleur des abats	3.6	0-9
11	<i>Champ non utilisé</i>	-	0-9
12	Fourchettes des dimensions/du poids	3.7	0-9
13	Emballage	3.8.2	0-9
14	Contrôle de conformité	3.10	0-9

4.2 Exemple

L'exemple ci-après décrit un cœur réfrigéré, emballé sous vide, certifié par une tierce partie, dont le traitement après abattage a fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur, entrant dans une fourchette de dimensions/de poids spécifiée, et prélevé sur un bovin élevé en pâturage et nourri à base de fourrage.

Ce morceau porte le code CEE pour les abats ci-après: **10610000113200710152**.

N° du champ	Description	Prescription	Code
1	Espèce	Abats	10
2	Produit/découpe	Cœur	6110
3	<i>Champ non utilisé</i>	-	00
4	Refroidissement	Réfrigéré	1
5	Catégorie	Bovin	1
6	Méthodes de production	Pâturage	3
7a	Système d'alimentation	Fourrage	2
7b	<i>Champ non utilisé</i>	-	0
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Traitement après abattage	Autre, spécifié	7
10	Couleur des abats	Spécifiée	1
11	<i>Champ non utilisé</i>	-	0
12	Fourchettes des dimensions/du poids	Poids	1
13	Emballage	Sous vide	5
14	Contrôle de conformité	Désignation commerciale	2

5. DESCRIPTION DES ABATS

Définition des «abats»

Les «abats» s'entendent de produits animaux autres que les muscles rouges ou blancs. Le terme «abats» est désigné en anglais par plusieurs expressions: «fancy meat items», «offal meat items» ou encore «variety meat items».

5.1 Liste multilingue des produits

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
ESPÈCE BOVINE (BŒUF) – CODE 10						
Langue coupe longue	6000		Tongue long cut			
Langue coupe courte	6010		Tongue short cut			
Langue coupe suisse	6030		Tongue swiss cut			
Racine de la langue	6040		Tongue root			
Filets de racine de langue	6045		Tongue root fillet			
Joue	6050		Cheek			
Joue – sans papilles	6060		Cheek – papillae off			
Viande de bajoue	6061		Cheek meat			
Papilles	6260		Papillae			
Tête	6114		Head			
Viande de la tête	6240		Head meat			
Cervelle	6120		Brain			
Queue	6070		Tail			
Foie	6080		Liver			
Rognons	6090		Kidney			
Basse	6211		Heart and lungs			
Poumons	6210		Lungs			
Trachée	6183		Trachea			
Cœur	61000		Heart			
Thymus (ris)	6110		Thymus gland (sweetbreads)			
Glandes salivaires	6112		Salivary glands			
Rumen (panse)	6140		Rumen (paunch)			
Piliers du rumen	6141		Rumen Pillars (mountain chain tripe)			
Réticulum (bonnet)	6152		Reticulum (honeycomb tripe)			
Feuillet	6154		Omasum (bible tripe)			

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
Abomasum	6155		Abomasum			
Hampe			Thin skirt (meat spec)			
Onglet			Thick skirt (meat spec)			
Testicules	6180		Testes			
Verge	6181		Pizzel			
Œsophage	6182		Oesophagus			
Viande d'œsophage	6280		Weasand meat			
Rate	6190		Spleen			
Tendons	6200		Tendons			
Tendons fléchisseurs	6201		Flexor tendons			
Tendons d'Achille	6202		Achilles tendons			
Tissu tendineux	6203		Sinew			
Aponévrose du diaphragme	6270		Diaphragm membrane			
Aponévrose abdominale	6271		Skirt membrane (tunic tissue)			
Aponévrose	6272		Membrane			
Ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae)	6273		Ligamentum nuchae			
Pieds	6493		Feet			
Glandes mammaires	6494		Mammary glands			
Anus	6495		Bung			
Intestin grêle	6496		Small intestine			
Gros intestin	6497		Large intestine			
Intestin	6498		Intestine			
Sang propre à la consommation	À débattre		Edible blood			
ESPÈCE BOVINE (VEAU) – CODE 11						
Langue coupe longue	6500		Tongue long cut			
Langue coupe courte	6510		Tongue short cut			
Langue coupe suisse	6520		Tongue swiss cut			
Tête	6620		Head			
Crâne	6627		Skull			
Cervelle	6570		Brain			
Joue	6524		Cheek			
Fressure	6624		Pluck			

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
Poumons	6582		Lungs			
Cœur	6550		Heart			
Foie	6530		Liver			
Rognons	6540		Kidney			
Glandes salivaires	6559		Salivary glands			
Thymus (ris)	6560		Thymus gland (sweetbreads)			
Queue	6561		Tail			
Rate	6580		Spleen			
Tendons	6590		Tendons			
Hampe	6610		Thin skirt			
Onglet	6611		Thick skirt			
Pieds	6622		Feet			
Testicules	6623		Testes			
Œsophage	6624		Oesophagus			
Viande d'œsophage	6625		Weasand meat			
Intestin	6626		Intestines			
Abomasum	6628		Abomasum			
Rumen (estomac/panse)	6629		Rumen (stomach/paunch)			
Piliers du rumen	6632		Rumen pillars (mountain chain tripe)			
Réticulum (bonnet)	6633		Reticulum (honeycomb tripe)			
Feuillet (omasum)	6634		Omasum (bible tripe)			
Sang propre à la consommation	À débatre		Edible blood			
ESPÈCE OVINE – CODE 40						
ESPÈCE CAPRINE – CODE 50						
Langue coupe longue	7000		Tongue long cut			
Langue coupe courte	7010		Tongue short cut			
Langue coupe suisse	7015		Tongue swiss cut			
Tête	7150		Head			
Crâne	7151		Skull			
Cervelle	7070		Brain			
Joue	7028		Cheek			
Viande de tête	7110		Head trimmings (meat)			

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
Fressure	7140		Pluck			
Basse	7141		Heart and lung			
Poumons	7100		Lungs			
Foie	7030		Liver			
Rognons	7040		Kidney			
Cœur	7050		Heart			
Thymus (ris)	7060		Thymus gland (sweetbreads)			
Rumen (estomac)	7080		Rumen (stomach)			
Rate	7090		Spleen			
Tendons	7091		Tendons			
Testicules	7130		Testes			
Intestin	7485		Intestine			
Intestin grêle	7486		Small intestine			
Cæcum	7487		Caecum			
Pieds	7495		Feet			
Sang propre à la consommation	À débatre		Edible blood			
ESPÈCE PORCINE – CODE 30						
Langue coupe courte	7500		Tongue short cut			
Langue coupe suisse	7501		Tongue swiss cut			
Langue coupe longue	7502		Tongue long cut			
Parure de racine de langue	7609		Tongue root trim			
Tête	7549		Head			
Cervelle	7550		Brain			
Masque	7585		Mask			
Tempes	7586		Temples			
Oreilles	7692		Ears			
Groin	7693		Snout			
Lèvres	7587		Lips			
Fressure	7525		Pluck			
Cœur et poumons	7524		Heart and lungs			
Cœur	7540		Heart			
Poumons	7526		Lungs			
Trachée	7528		Trachea			
Foie	7520		Liver			
Rognons	7530		Kidney			

Français	Produit	Page	Anglais	Russe	Espagnol	Chinois
Onglet	7541		Thick skirt			
Hampe	7542		Thin skirt			
Diaphragme	7543		Diaphragm			
Queue	7510		Tail			
Testicules	7515		Testes			
Œsophage	7527		Oesophagus			
Estomac	7560		Stomach			
Estomac (coupe papillon)	7570		Stomach (butterfly cut)			
Intestin grêle	7571		Small intestine			
Intestin	7572		Intestine			
Gros intestin	7573		Large intestine (chitterling)			
Cæcum	7574		Caecum			
Chaudin	7575		Frise (chaudin)			
Suivant	7576		Suivant (robe)			
Fuseau	7577		Rectum (fuseau)			
Rosette	7578		Anus (rosette)			
Ratis	7579		Mensentry			
Vessie	7580		Bladder			
Utérus	7581		Uterus			
Rate	7600		Spleen			
Thymus (ris)	7670		Thymus gland (sweetbreads)			
Glandes salivaires	7671		Salivary gland			
Pancréas	7672		Pancreas gland			
Os	7679		Bones			
Échine	7681		Neck bone			
Tissu tendineux	7684		Skirt siney			
Peau	7690		Skin (rind)			
Racine d'oreille	7694		Ear root			
Crépine	7695		Caul fat			
Gras abdominal	7696		Abdominal fat			
Graisse de flanc	7697		Flank fat			
Sang propre à la consommation	À débattre		Edible blood			
Pieds						

ESPÈCE BOVINE (BŒUF) – CODE 10

LANGUE COUPE LONGUE – 6000

Organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.

À préciser:

- Couleur (blanche, noire, ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire
- Épaisseur approximative de gras conservé
- Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés
- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)

LANGUE COUPE COURTE – 6010

La langue coupe courte est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6000); elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au «faux maigre» en laissant approximativement 10 % de gras de parage. Les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés
- Couleur (blanche, noire ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire

LANGUE COUPE SUISSE – 6030

La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6000): c'est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés, ce qui donne une langue désossée et dégraissée, formée uniquement du corps du muscle, qui contient 95 % de maigre environ.

À préciser:

- Couleur (blanche, noire ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire

RACINE DE LA LANGUE – 6040

La racine de la langue, qui est préparée à partir d'une langue coupe longue, est le tissu mou entourant les organes situés au niveau de la gorge (le larynx, les trois premiers anneaux de la trachée, les glandes salivaires, les ganglions lymphatiques, le gras, le tissu conjonctif et les muscles qui s'y rattachent).

FILETS DE RACINE DE LANGUE – 6045

Les filets de racine de langue sont détachés de la racine de la langue par enlèvement des muscles situés de chaque côté de la racine (muscles sternocephalicus). Remplacer cephalicus par thyroïdiens ou hyoïdiens.

JOUE – 6050

La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques parotidiens et glandes salivaires laissés en place ou enlevés
- Gras externe enlevé

JOUE – SANS PAPILLES – 6060

La joue (6050) est davantage parée par l'ablation totale des papilles (babine) et de la glande parotide. Les ganglions lymphatiques et les glandes salivaires sont conservés.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés
- Gras externe enlevé

VIANDE DE BAJOUE – 6061

La viande de bajoue est préparée à partir de la joue sans papilles par ablation complète des ganglions lymphatiques parotidiens, des glandes salivaires parotidiennes et des glandes salivaires sous-mandibulaires. Elle ne comprend que les muscles de la joue – le *M. masseter* et le *M. buccinator* – et peut inclure le *M. pterygoideus* (face interne de la mâchoire inférieure).

Elle ne doit comporter aucune partie des ganglions lymphatiques, des glandes salivaires ou d'autres tissus musculaires enlevés d'autres parties de la tête.

PAPILLES – 6260

Les papilles (babine), qui proviennent de la joue (6050), sont enlevées le long de la limite naturelle entre le *M. masseter* (joue) et le *M. buccinator* (papille).

À préciser:

- Membrane muqueuse enlevée

TÊTE – 6114

Tête de bœuf entière dépouillée, enlevée de la carcasse par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Langue enlevée
- Yeux enlevés

VIANDE DE LA TÊTE – 6240

La viande de la tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures provenant de la langue ou du cou.

CERVELLE – 6120

La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.

Cervelle épluchée:

Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral. Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque).

QUEUE – 6070

La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre vertèbres sacrées et coccygiennes.

À préciser:

- Couche de gras excessive enlevée par parage
- Nombre de vertèbres

FOIE – 6080

Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés
- Veine cave enlevée
- Ligament enlevé
- Couleur précisée
- Pelé

ROGNONS – 6090

Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.

À préciser:

- Gras externe laissé en place ou enlevé
- Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place

BASSE – 6211 (MOU ET CŒUR)

Cœur et poumons attachés ensemble.

À préciser:

- Parage supplémentaire des organes attachés enlevés

POUMONS – 6210

Organe entier.

À préciser:

- Trachée enlevée
- Poumons séparés
- Lobe côté diaphragme seulement
- Couleur précisée

TRACHÉE – 6183

La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.

CŒUR – 6100

Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (ossa cordis) sont enlevés.

À préciser:

- Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur
- Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place

THYMUS – 6110 (RIS)

Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.

GLANDES SALIVAIRES – 6112

Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.

RUMEN – 6140 (PANSE)

La panse est crue, lavée et non échaudée, la membrane foncée est laissée en place. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.

À préciser:

- Réticulum laissé en place ou enlevé
- Couche interne foncée enlevée
- Blanchie et raidie: raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes dans de l'eau portée à 100 °C

PILIERES DU RUMEN – 6141

Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6140) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.

RÉTICULUM – 6152 (BONNET)

Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6140), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.

À préciser:

- Échaudé et/ou échaudé et blanchi
- Laissé en place sous sa forme naturelle ou coupé

FEUILLET – 6154 (OMASUM)

Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.

ABOMASUM – 6155 (CAILLETTE)

L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant, il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.

HAMPE

Voir découpes de viande bovine – 2190.

ONGLET

Voir découpes de viande bovine – 2180.

TESTICULES – 6180

Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.

À préciser:

- Capsule laissée en place ou enlevée

VERGE – 6181

Organe sexuel mâle. La peau externe est enlevée.

À préciser:

- Tissu d'attache laissé en place ou enlevé
- Extrémité laissée en place ou enlevée

ŒSOPHAGE – 6182

L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.

VIANDE D'ŒSOPHAGE – 6280

Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.

RATE – 6190

La rate est préparée par ablation des vaisseaux sanguins spléniques.

TENDONS – 6200

Les tendons sont obtenus à partir d'une carcasse de bovin; ils s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant et arrière. Ils peuvent être préparés et désignés comme étant une partie spécifique du squelette, par exemple le tendon d'Achille ou les tendons fléchisseurs.

TENDONS FLÉCHISSEURS – 6201

Tendons comprenant les tendons fléchisseurs superficiels et profonds et les tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant.

TENDONS D'ACHILLE – 6202

Les tendons d'Achille comprennent les ligaments tendineux et les tissus fibreux qui les entourent des pattes arrière.

TISSU TENDINEUX – 6203

Le tissu tendineux peut être le tissu conjonctif élastique jaune ou fibreux blanc que l'on retire de la viande de hampe. Il aura l'apparence d'une feuille parcheminée. S'ils sont précisés, ce pourrait être le ligament sacro-sciatique, le tendon de l'épaule et le tendon du coude.

APONÉVROSE DU DIAPHRAGME – 6270

L'aponévrose du diaphragme est le fascia avec la membrane pleuro-péritonéale. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires ou de viande rouge ainsi que le gras adhérent.

À préciser:

- Parties charnues et parties attenantes enlevées du bord du diaphragme

APONÉVROSE ABDOMINALE – 6271

L'aponévrose abdominale est la membrane fibreuse résistante (péritoine ou tunique abdominale) associée à la hampe (diaphragme) et/ou à l'onglet. Elle peut contenir de petites quantités de piliers musculaires et de gras attenant.

APONÉVROSE – 6272

L'aponévrose est une enveloppe de tissu conjonctif qui gaine les muscles ou organes. Il en existe différents types dans le système musculaire de la carcasse. La fine séreuse externe est le perimysium retiré de la surface du muscle (bavette de flanchet, filet, par exemple).

L'aponévrose fascia épaisse, de couleur argentée, recouvre plusieurs groupes de muscles. Toutes les aponévroses sont-elles incluses ou seulement celles qui sont épaisses?

Le péritoine et la plèvre sont d'autres aponévroses récupérables.

À préciser:

- Provenant de muscles ou groupes de muscles particuliers
- Tissu fibreux blanc (linéa alba) à inclure

LIGAMENTUM NUCHAE – 6273

Le ligamentum nuchae (ligament cervical postérieur) correspond à une grande partie du ligament supraspinal le long de la colonne vertébrale, qui est particulièrement visible dans le cou et la région thoracique de la carcasse.

À préciser:

- En entier ou en plusieurs parties
- Quantité acceptable de restes de viande laissée en place

PIEDS – 6493

Pieds dépouillés ou épilés par échaudage: les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.

À préciser:

- Sciés ou déjointés à l'articulation

GLANDES MAMMAIRES – 6494

Mamelles.

À préciser:

- Gras laissé en place ou enlevé
- Cuites

ANUS – 6495

L'anus est le terme couramment utilisé pour désigner le rectum. Celui-ci va du colon dans le gros intestin à la marge anale. Il est large et en forme de bulbe, et contient plus d'aponévrose que le gros intestin.

INTESTIN GRÊLE – 6496

Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléon.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Quantité de gras laissé en place
- Longueur de l'intestin
- Membrane muqueuse enlevée

GROS INTESTIN – 6497

Comprend le caecum, le colon et le rectum.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Quantité de gras laissé en place
- Longueur de l'intestin
- Membrane muqueuse enlevée

INTESTIN – 6498

Ensemble du gros intestin et de l'intestin grêle.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Quantité de gras laissé en place

- Longueur de l'intestin
- Membrane muqueuse enlevée

SANG PROPRE À LA CONSOMMATION – XXXX – DÉBATTRE

Sang stabilisé, sang défibriné, sérum du sang, plasma sanguin, amas de cellules sanguines sous leur forme naturelle ou conservées dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidies ou congelées.

ESPÈCE BOVINE (VEAU) – CODE 11

LANGUE COUPE LONGUE – 6500

Organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés en place, sauf le stylohyal. Le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal, l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Couleur (blanche, noire ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire
- Épaisseur approximative du gras
- Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés

LANGUE COUPE COURTE – 6510

La langue est obtenue à partir d'une langue coupe longue (6500); elle est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. Les os hyoïdes, sauf le stylohyal, sont laissés en place et la pointe de l'épiglotte est enlevée. La base de la langue est parée jusqu'au «faux maigre», laissant approximativement 10 % de gras de parage; les glandes salivaires sont enlevées, sauf les glandes sublinguales.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques et glandes salivaires enlevés
- Couleur (blanche, noire ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire

LANGUE COUPE SUISSE – 6520

Obtenue à partir d'une langue coupe longue (6500): c'est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la majeure partie du gras adhérent ont été enlevés. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés, ce qui donne une langue désossée et dégraissée, formée uniquement du corps du muscle, qui contient 95 % de maigre environ.

À préciser:

- Couleur (blanche, noire ou tachetée)
- Gras enlevé, épithélium enlevé ou incisé longitudinalement suite à l'inspection sanitaire

TÊTE – 6620

Tête de veau entière, enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).

À préciser:

- Épilée après échaudage
- Dépouillée
- Épilée par échaudage et désossée
- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)

CRÂNE – 6627

Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.

À préciser:

Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque).

CERVELLE – 6570

La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.

Cervelle épluchée:

Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral. Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque).

JOUE – 6524

La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre; par contre la bordure papillaire de la bouche est conservée.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés
- Sans la bordure papillaire de la bouche

FRESSURE – 6624

La fressure comprend les poumons, le cœur, le foie et le ris ainsi qu'une partie de la trachée car ces organes sont tous adhérents entre eux, de même qu'une partie de l'onglet.

À préciser:

- Onglet et rate laissés en place ou enlevés
- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Avec le thymus?

POUMONS – 6582

Organe entier.

À préciser:

- Trachée enlevée
- Poumons séparés
- Lobe côté diaphragme seulement

CŒUR – 6550

Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe. Les os (*ossa cordis*) sont enlevés.

À préciser:

- Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur
- Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place

FOIE – 6530

Organe entier comprenant le lobule de Spiegel et la capsule.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés
- Veine cave enlevée
- Ligament enlevé
- Couleur précisée
- Pelé

ROGNONS – 6540

Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.

À préciser:

- Gras externe laissé en place ou enlevé
- Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place

GLANDES SALIVAIRES – 6559

Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.

THYMUS – 6560 (RIS)

Thymus (prélevé sur de jeunes animaux, mâles ou femelles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.

Noix de ris de veau:

- Ris de cœur
- Ris de gorge

QUEUE – 6561

La queue est séparée de la carcasse à la jonction entre les vertèbres sacrées et coccygiennes.

À préciser:

- Couche de gras excessive enlevée par parage
- Nombre de vertèbres

RATE – 6580

Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.

TENDONS – 6590

Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.

À préciser:

- Tendons des pattes avant ou arrière

HAMPE – 6610

La hampe provient de la partie musculaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui la recouvre est enlevé.

À préciser:

- Tissu laissé en place

ONGLET – 6611

L'onglet provient de la partie lombaire du diaphragme. Le tissu tendineux blanc qui le recouvre est enlevé.

À préciser:

- Tissu laissé en place

PIEDS – 6622

Les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius, et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.

Pieds dépouillés ou épilés après échaudage.

À préciser:

- Sciés ou déjointés à l'articulation
- Entiers ou sciés en rondelles
- Désossés

TESTICULES – 6623

Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.

À préciser:

- Capsule laissée en place ou enlevée

ŒSOPHAGE – 6624

L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.

VIANDE D'ŒSOPHAGE – 6625

Partie charnue qui entoure l'œsophage depuis le pharynx jusqu'à la panse.

INTESTIN – 6626

Intestin ouvert avec le mésentère attaché.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Échaudé, raclé et raidi par immersion dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes
- Mésentère enlevé

ABOMASUM – 6628

L'abomasum est le quatrième estomac d'un ruminant; il sécrète le suc gastrique et se trouve situé entre l'omasum et le duodénum. L'estomac est séparé du duodénum par le pylore, qui est un sphincter constitué d'un muscle puissant.

RUMEN (ESTOMAC/PANSE) – 6629

Panse entière avec réticulum, échaudée, ouverte et nettoyée pour enlever l'épithélium.

PILIER DU RUMEN – 6632

Les piliers du rumen sont détachés du rumen (6140) en un seul bloc. Les dépôts de gras externe sont enlevés.

RÉTICULUM – 6633 (BONNET)

Le réticulum ou bonnet est détaché du rumen (6140), la couche interne foncée est enlevée. Il est préparé cru ou échaudé et blanchi.

À préciser:

- Échaudé et/ou échaudé et blanchi

- Laissez en place sous sa forme naturelle ou coupé

FEUILLET – 6634 (OMASUM)

Le feuillet est la troisième poche de l'estomac d'un ruminant; il comporte de minces faisceaux musculaires et se trouve situé entre l'abomasum et le réticulum.

SANG PROPRE À LA CONSOMMATION – À DÉBATTRE

Sang stabilisé, sang défibriné, sérum du sang, plasma sanguin, amas de cellules sanguines sous leur forme naturelle ou conservées dans du chlorure de sodium (NaCl), rafraîchies ou congelées.

ESPÈCE OVINE – CODE 40 / ESPÈCE CAPRINE – CODE 50

LANGUE COUPE LONGUE – 7000

Organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal. L'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Épaisseur approximative de gras conservé
- Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés

LANGUE COUPE COURTE – 7010

La langue est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde (urohyal) des os hyoïdes. La pointe de l'épiglotte est enlevée.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés

LANGUE COUPE SUISSE – 7015

Obtenue à partir d'une langue coupe longue (7000): c'est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La partie musculaire constituant la racine et les muscles de la base sont enlevés, ce qui donne une langue désossée et dégraissée, formée uniquement du corps du muscle, qui contient 95 % de maigre environ.

TÊTE – 7150

Tête d'ovine entière, enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section devant être effectuée suivant un plan perpendiculaire à l'axe ventral).

À préciser:

- Avec peau/dépouillée
- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)

CRÂNE – 7151

Boîte crânienne (sans la mâchoire inférieure) contenant la cervelle.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)

CERVELLE – 7070

La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire.

Cervelle épluchée

Cervelle entière dont les méninges (peau ou membrane) ont été enlevées pour montrer le tissu cérébral. Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque).

JOUE – 7028

La joue est le muscle qui, avec le pourtour de la bouche, recouvre la partie externe des os des mâchoires supérieure et inférieure. Elle s'étend de la lèvre à l'arrière de la bouche jusqu'aux glandes salivaires parotides. La joue entière ne comprend pas la partie externe de la lèvre; par contre, la bordure papillaire de la bouche est conservée.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques parotidiens/glandes salivaires laissés en place ou enlevés
- Sans la bordure papillaire de la bouche

VIANDE DE LA TÊTE – 7110

La viande de la tête est préparée à partir d'une tête et comprend une partie ou la totalité de la viande retirée du crâne ou de la mâchoire inférieure, mais pas les papilles coniques. Elle ne comprend pas les ganglions lymphatiques, les glandes salivaires, les muscles ni les parures de la langue ou du cou.

FRESSURE – 7140

La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Onglet laissé en place
- Rate laissée en place
- Avec le thymus.

BASSE (MOU ET CŒUR) – 7141

Comprend les poumons et le cœur attachés ensemble, une partie de l'œsophage et éventuellement le ris de cœur.

À préciser:

- Parage supplémentaire des organes attachés enlevés

CŒUR – 7050

Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.

À préciser:

- Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur
- Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place

POUMONS – 7100

Organe entier.

À préciser:

- Trachée enlevée

- Poumons séparés
- Lobe côté diaphragme seulement

FOIE – 7030

Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés
- Veine cave enlevée
- Ligament enlevé

ROGNONS – 7040

Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.

À préciser:

- Gras externe laissé en place ou enlevé
- Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place

Thymus – 7060 (RIS)

Le thymus, prélevé sur de jeunes animaux, est extrait de la région du cou et du cœur paré de toute graisse.

RUMEN (ESTOMAC) – 7080

Le rumen (estomac) est cru, nettoyé et échaudé afin de retirer l'épithélium. La surface externe est débarrassée des dépôts de gras.

À préciser:

- Réticulum enlevé ou laissé en place

RATE – 7090

Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.

À préciser:

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)

TENDONS – 7091

Les tendons s'entendent des tendons fléchisseurs superficiels et profonds et des tissus fibreux qui les enveloppent des pattes avant/arrière. Ils peuvent être également préparés à partir de parties spécifiques du squelette.

À préciser:

- Tendons des pattes avant ou arrière

TESTICULES – 7130

Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.

À préciser:

- Capsule laissée en place ou enlevée

*** INTESTIN – 7485 (BOYAUX)**

Intestin grêle et gros intestin ensemble.

*** INTESTIN GRÊLE – 7486**

Intestin grêle.

*** CAECUM – 7487**

Partie du gros intestin correspondant au caecum.

*** À préciser:**

- Les parties considérées comme non commercialisables par certains pays doivent être spécifiées (tissus à haut risque)
- Quantité de gras laissé en place
- Longueur de l'intestin
- Membrane muqueuse enlevée

PIEDS – 7495

Dépouillés ou épilés par échaudage: les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.

À préciser:

- Sciés ou déjointés à l'articulation

SANG PROPRE À LA CONSOMMATION – À DÉBATTRE

Sang stabilisé, sang défibriné, sérum du sang, plasma sanguin, amas de cellules sanguines sous leur forme naturelle ou conservées dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidies ou congelées.

ESPÈCE PORCINE – CODE 30

LANGUE COUPE COURTE – 7500

La langue coupe courte est la partie de la langue qui reste après avoir enlevé le stylohyal, le larynx et l'épiglotte. La racine est coupée en ligne droite derrière les os hyoïdes. Cette coupe enlève la trachée et la racine mais les os hyoïdes restent dans la langue. La membrane muqueuse entre l'épiglotte et la langue demeure en place.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés

LANGUE COUPE SUISSE – 7501

La langue coupe suisse est la partie qui reste après que tous les os hyoïdes et la plus grande partie du gras adhérent ont été enlevés. La base de la racine musculaire est enlevée, ce qui donne une langue formée uniquement du corps du muscle, désossée et dégraissée.

LANGUE COUPE LONGUE – 7502

Organe entier avec la racine attenante; tous les os hyoïdes sont laissés, sauf le stylohyal; le larynx, l'épiglotte et les trois premiers anneaux de la trachée restent adhérents. La racine est parée à la hauteur du troisième anneau trachéal; l'œsophage et le pharynx sont enlevés complètement.

À préciser:

- Épaisseur approximative de gras conservé
- Ganglions lymphatiques/glandes salivaires enlevés

PARURES DE RACINE DE LANGUE – 7609

Les parures de racine de langue correspondent au maigre issu du parage de la langue (coupe courte spéciale).

TÊTE – 7549

Tête entière dépouillée enlevée de la carcasse par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de la première vertèbre cervicale (la section étant effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales).

À préciser:

- Bajoue enlevée

CERVELLE – 7550

La cervelle comprend le cervelet, les hémisphères cérébraux, le thalamus et la protubérance annulaire; elle est séparée de la moelle épinière juste derrière la protubérance annulaire. Les méninges sont laissées en place.

MASQUE – 7585

Le masque est obtenu à partir d'une tête par enlèvement d'un seul bloc de tous les os (crâne). La langue est enlevée.

TEMPES – 7586

Muscles temporaux sans couenne.

OREILLES – 7692

Pavillon, cartilages (scutiforme et auriculaire) et soies enlevés.

À préciser:

- Entières
- Coupées au carré

GROIN – 7693

Cartilage nasal.

LÈVRES – 7587

Les lèvres sont tirées des papilles de la joue; elles correspondent à la partie présentant des papilles coniques.

FRESSURE – 7525

La fressure comprend le foie, le cœur, les poumons, la trachée et une partie du diaphragme en un seul bloc.

À préciser:

- Onglet laissé en place
- Rate laissée en place
- Avec le thymus

MOU-CŒUR – 7524

Comprend le cœur, les poumons et une partie de l'œsophage.

CŒUR – 7540

Organe entier avec les vaisseaux sanguins parés à leur point de pénétration dans l'organe.

À préciser:

- Oreillettes, aorte et tronc pulmonaire enlevés
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé à la base du cœur
- Non paré – vaisseaux sanguins et gras laissés en place

POUMONS – 7526

Organe entier.

À préciser:

- Trachée enlevée
- Poumons séparés
- Lobe côté diaphragme seulement

TRACHÉE – 7528

La trachée fait partie de l'appareil respiratoire de l'animal. Elle est enlevée depuis l'extrémité inférieure du larynx jusqu'aux poumons où elle se subdivise en trois (3) parties. Elle comprend un certain nombre d'anneaux cartilagineux, de tissus musculaires et conjonctifs ainsi qu'une membrane muqueuse.

FOIE – 7520

Organe entier comprenant le lobe de Spiegel et la capsule.

À préciser:

- Ganglions lymphatiques laissés en place ou enlevés
- Veine cave enlevée
- Ligament enlevé

ROGNONS – 7530

Organe entier, les vaisseaux sanguins, l'uretère et la capsule étant enlevés.

À préciser:

- Gras externe laissé en place ou enlevé
- Hile rénal et gras interne enlevés ou laissés en place

ONGLET – 7541

Pilier du diaphragme, gras et tissu conjonctif enlevés.

À préciser:

- Tissu conjonctif laissé en place

HAMPE – 7542

Partie périphérique charnue du diaphragme avec plèvre. Gras et tissu conjonctif enlevés.

À préciser:

- Tissu conjonctif laissé en place

DIAPHRAGME – 7543

Diaphragme entier (hampe et onglet). Gras et tissu conjonctif laissés en place.

À préciser:

- Gras et tissu conjonctif enlevés
- Enlèvement du tissu tendineux

QUEUE – 7510

Ablation de la queue de porc de manière que les deuxième, troisième et quatrième vertèbres caudales demeurent sur la carcasse. Parage de l'excès de gras et de peau à la base (attachés à la carcasse).

À préciser:

- Parée – cartilages de la queue enlevés
- Cartilages de la queue et tissu conjonctif laissés en place

TESTICULES – 7515

Les testicules sont préparés par ablation de l'épididyme (qui est attaché à l'extrémité caudale) et du cordon spermatique très proche de l'extrémité conique des testicules.

À préciser:

- Capsule laissée en place ou enlevée

ŒSOPHAGE – 7527

L'œsophage est un tube musculaire qui permet le passage des aliments entre le pharynx et l'estomac. Il est tapissé par une membrane muqueuse et plus profondément par un muscle qui convoie jusqu'à l'estomac les aliments qui ont été avalés.

ESTOMAC – 7560

Estomac (cru) nettoyé et non échaudé.

À préciser:

Estomac entier retourné, nettoyé, paré et échaudé. Spécifications obligatoires concernant l'échaudage: durée, température et additifs ajoutés à l'eau d'échaudage. Blanchi et raidi: raidissage effectué par une plongée du produit pendant quelques minutes dans de l'eau portée à 100 °C.

ESTOMAC, COUPE PAPILLON – 7570

Estomac entier, ouvert, nettoyé et paré mais non échaudé.

MENU – 7571 (INTESTIN GRÊLE)

Situé entre le pylore et le caecum. Comprend le duodénum, le jéjunum et l'iléum.

INTESTIN – 7572

Partie du système digestif composé de l'intestin grêle, du caecum et du gros intestin.

GROS INTESTIN (CHAUDIN) – 7573

Situé entre le caecum et le rectum, il comprend deux parties: le colon ascendant hélicoïdal (ou frisé) et le colon descendant.

BAUDRUCHE – 7574

Partie de l'intestin grêle et du gros intestin correspondant au caecum.

FRISÉ – 7575

Colon ascendant (partie hélicoïdale).

SUIVANT – 7576

Partie droite ou partie dorsolombaire du colon.

FUSEAU – 7577

Partie de l'intestin correspondant au rectum.

ROSETTE – 7578

Partie de l'intestin correspondant à l'anus.

RATIS – 7579

Mésentère.

VESSIE – 7580

Organe entier.

UTÉRUS – 7581

Organe entier.

RATE – 7600

Organe allongé attaché au rumen, débarrassé de toutes ses connexions.

THYMUS – 7670 (RIS)

Thymus (prélevé sur de jeunes animaux mâles) recouvert de son attache au cou le long de la trachée. La graisse qui l'enveloppe est enlevée.

GLANDES SALIVAIRES – 7671

Les glandes salivaires comprennent l'intérieur de la joue.

PANCRÉAS – 7672

Le pancréas est situé derrière le foie et près de la panse du duodénum dans lequel entre le canal pancréatique.

Le pancréas est un organe lobulaire, de couleur pâle, qui ressemble beaucoup aux glandes salivaires.

OS – 7679

Os de la cuisse (fémur) – Le fémur est l'os long de la patte arrière et contient de grandes quantités de moelle.

Os de l'épaule (humérus) – L'humérus est l'os long de l'épaule et contient de grandes quantités de moelle.

À préciser:

- Fémur seulement
- Humérus seulement

ÉCHINE – 7681

Une échine est obtenue à partir d'une carcasse; elle comprend les 7 vertèbres cervicales et la viande adhérente après le désossage. Elle peut comporter le plat de côtes (4 côtes), et jusqu'à 4 vertèbres thoraciques peuvent être laissées en place.

TISSU TENDINEUX – 7684

Le tissu tendineux est le tissu conjonctif qui attache le muscle du diaphragme à l'intérieur de la cavité abdominale. Il se compose à la fois de tissu élastique jaune et de tissu fibreux blanc et a l'apparence d'une feuille parcheminée.

PEAU – 7690

La couenne est la peau retirée d'une carcasse ou du flanc d'un porc.

RACINE D'OREILLE – 7694

Cartilage scutiforme et auriculaire.

CRÉPINE – 7695

Épiploon ou grand omentum.

PANNE – 7696

Gras de l'abdomen.

GRAISSE DE FLANC – 7697

Gras recouvrant le flanc près de la patte.

SANG PROPRE À LA CONSOMMATION – XXXX – À DÉBATTRE

Sang stabilisé, sang défibriné, sérum du sang, plasma sanguin, amas de cellules sanguines sous forme naturelle ou conservées dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidies ou congelées.

PIEDS – XXXX

Les membres antérieurs sont sectionnés à l'articulation entre le carpe et le radius et les membres postérieurs à l'articulation entre le tarse et le tibia.

À préciser:

- Sciés ou déjointés à l'articulation

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 tierces parties de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par GS1 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 dans le monde entier.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application des normes GS1 accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numéros d'identification GS1 peuvent être représentés par des supports de données (codes-barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les opérations commerciales l'exigent.

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

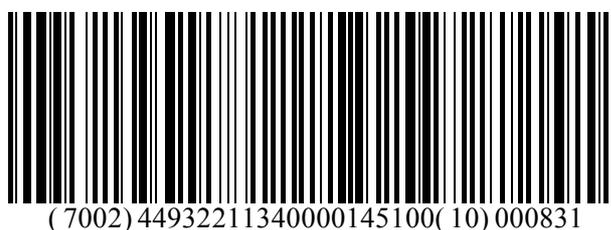
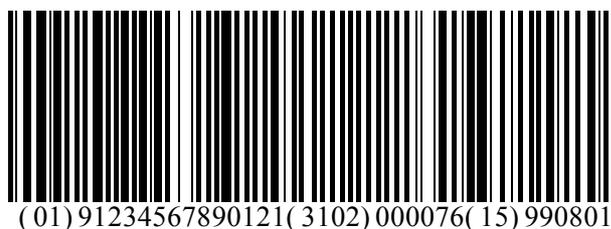
2. Utilisation du code CEE-ONU dans le système GS1

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 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 l'exemple 3).

Exemple 1:

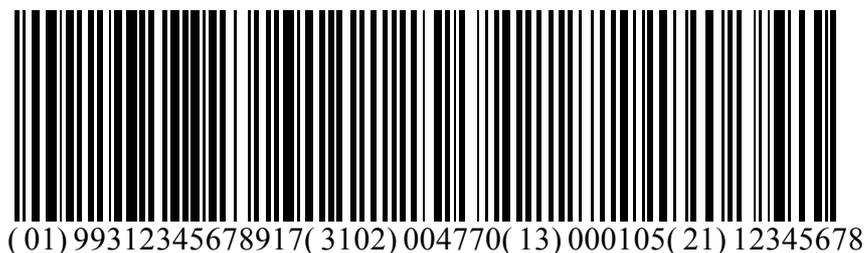
(01) Numéro d'article commercial international (GTIN)

(3102) Poids net, en kilogrammes

(15) Date limite de consommation

(7002) Code de la norme CEE-ONU

(10) Numéro du lot

Exemple 2:

(01) Numéro d'article commercial international (GTIN)

(3102) Poids net, en kilogrammes

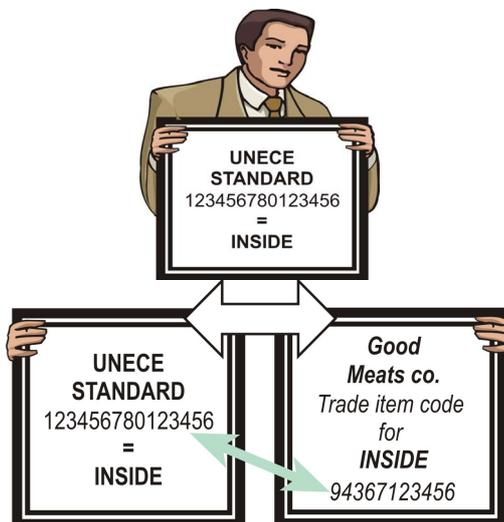
(13) Date d'abattage/de conditionnement

(21) Numéro de série

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

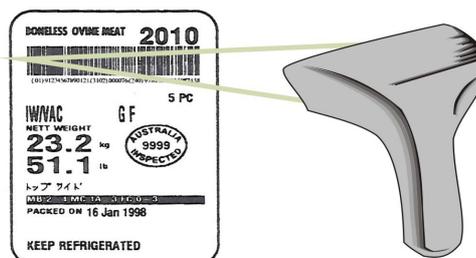


2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).

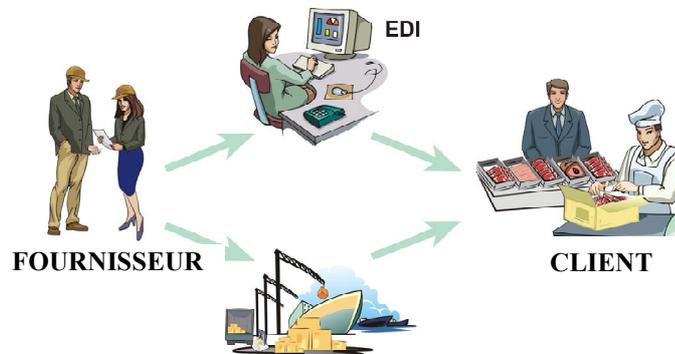
3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code-barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.



4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code-barres FGS1-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.



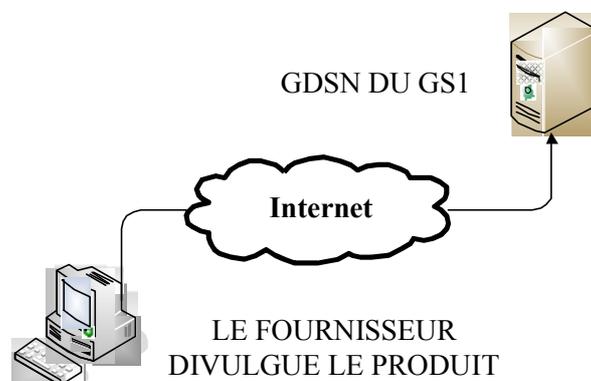
5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI).



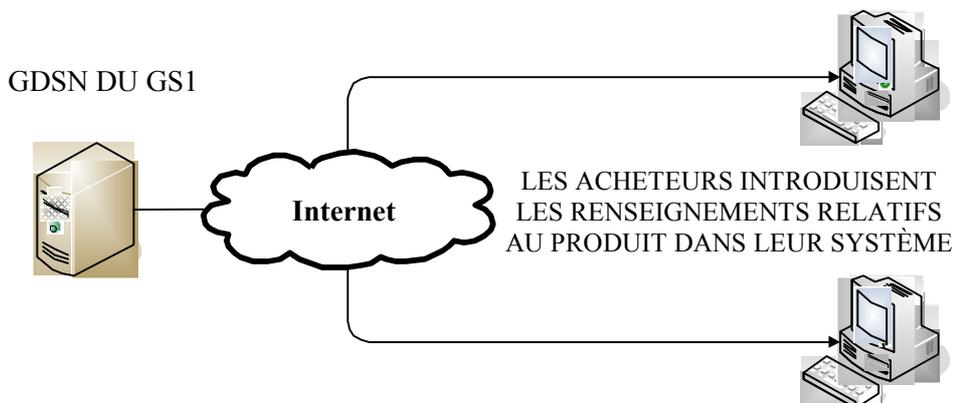
Exemple 3:

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

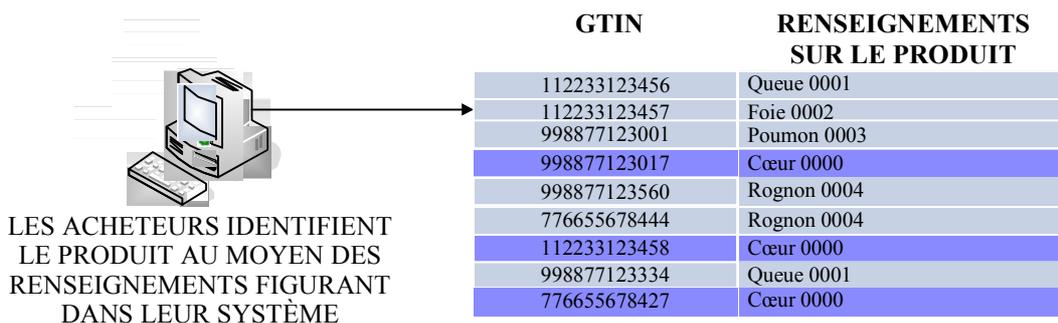
1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE-ONU pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



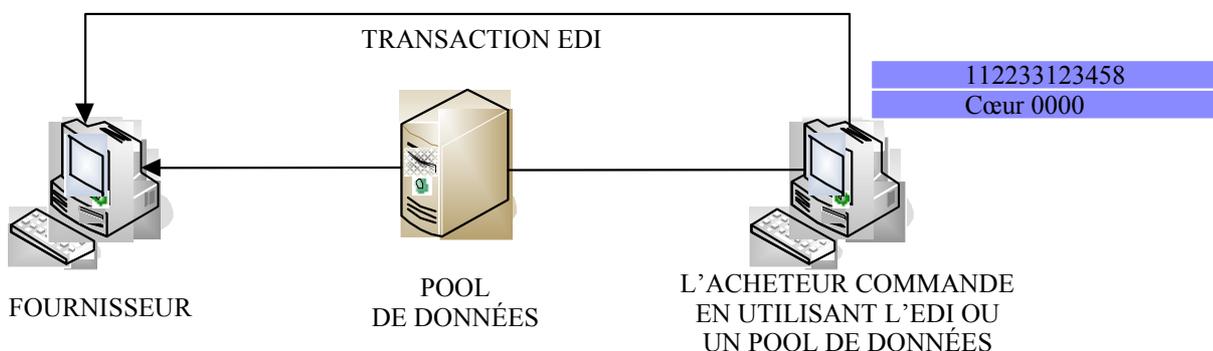
2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE-ONU et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leurs propres systèmes d'information.



3) Les acheteurs utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande selon la CEE 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

(En anglais seulement)

**United Nations
Economic Commission for Europe**

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA
Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
e-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

France

Direction générale de la consommation,
de la concurrence et de la répression des
fraudes
Cité Administrative,
Bd de la Liberté - CS92104
Rennes Cédex 9
CP 35021
France
Tel: +33 2 99 29 76 00
Fax: +33 2 99 29 80 05
e-mail:
alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
<http://www.gs1.org/contact/>

Poland

Ministry of Agriculture and Rural Development
30 Wspolna St.
00-930 Warsaw
Poland
Tel: +48 22-623 2061
Fax: +48 22-623 2300
e-mail: integracja@ijhar-s.gov.pl

**United States Department of Agriculture
(USDA)**

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES
Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: craig.morris@usda.gov
<http://www.ams.usda.gov/>
