



Conseil économique et social

Distr. générale
18 avril 2011
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

Vingtième session

Genève, 15-17 juin 2011

Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes*

Document établi par le secrétariat

Le présent projet reprend les observations formulées au cours de la session de 2010 de la Section spécialisée ainsi que celles communiquées par les délégations de la France et des États-Unis. Le document de référence pour la liste des découpes, qui porte la cote ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16, est affiché sur le site Web dans les trois langues officielles.

La Section spécialisée examinera les dernières modifications à apporter au texte en cas de besoin.

Le document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

* Le présent document a été soumis tardivement, en raison d'un manque de ressources.

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
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.....	7
3.5 Historique des étapes de production	7
3.5.1. Traçabilité	7
3.5.2 Catégories de veaux	7
3.5.3 Méthodes de production	8
3.5.4 Système d'alimentation	9
3.5.5 Mode d'abattage.....	10
3.5.6 Traitement après abattage.....	11
3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes.....	12
3.6.1 Épaisseur du gras.....	12
3.6.2 Parage et évaluation de l'épaisseur du gras	12
3.7 Système de classification de la qualité de la viande de veau	13
3.8 Couleur de la viande et du gras et pH.....	14
3.9 Fourchette de poids des découpes.....	14
3.10 Emballage, entreposage et transport	14
3.10.1 Description et dispositions	14
3.10.2 Code de l'emballage.....	15
3.11 Indications à apposer ou à attacher sur les unités de commercialisation de la viande.....	15
3.11.1 Mentions obligatoires.....	15
3.11.2 Indications supplémentaires	16
3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité	17
4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour la viande de veau	17
4.1 Définition du code	17
4.2 Exemple.....	18

5.	Description des carcasses et découpes	19
5.1	Liste multilingue des produits	19
5.2	Croquis du squelette d'une demi-carcasse de veau.....	22
5.3	Tableau des principales découpes standard de viande de veau.....	22
5.4	Découpes de viande de veau.....	22
5.4.1	Avec os.....	22
5.4.2	Sans os.....	37
5.4.3	Emballages de la viande de veau destinée à la transformation.....	47
5.5	Emballages en vrac de viande de veau sans os destinée à la transformation.....	49
5.6	Principales découpes de viande de veau: référence standard pour les muscles	50
5.6.1	Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse.....	50
5.6.2	Liste alphabétique des noms de muscles et d'autres structures.....	50
5.6.3	Principales découpes du quartier arrière.....	52
5.6.4	Principales découpes du quartier avant	52
 Annexes		
I.	Système de codification	53
II.	Adresses	58

Norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes

1. Introduction

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

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

La présente publication a été établie sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la CEE. 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 sont en cours d'élaboration et sur leur identification selon le code CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Pour de plus amples informations, consulter le site Web de la CEE à l'adresse suivante: <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.

<i>Espèce</i>	<i>Code (champ 1)</i>
Bovine (bœuf)	10
Bovine (veau)	11
Porcine (porc)	30
Ovine (mouton)	40
Caprine (chèvre)	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71
Canard	72
Oie	73
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande de veau 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 de veau sur le marché international, 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 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* (www.codexalimentarius.net) 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.

2. Caractéristiques minimales

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

Les carcasses/découpes doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques, etc.)¹;
- Exemptes d'odeurs désagréables;

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

- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit;
- Exemptes de brûlures de congélation²;
- Exemptes de la moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées)³.

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

3. Prescriptions spécifiées par l'acheteur

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

3.2 Espèce

Le code pour la viande de veau dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1 est 11.

3.3 Produit/découpe

Les découpes de viande de veau 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 de codification harmonisé (voir annexe I) facilitera l'utilisation du présent document.

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

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

³ L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié sous 3.5.6 «Traitement après abattage».

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:

<i>Code de refroidissement (champ 4)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucune méthode de refroidissement 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 veaux, ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes de veau 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 Catégories de veaux

L'acheteur peut spécifier une catégorie de veaux. En tout état de cause, la catégorie doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, la détermination des catégories fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. La viande de veau provient d'animaux jeunes qui satisfont aux règlements de chacun des pays et sont définis comme suit:

- Femelle (génisse) ou castrat (bouvillon) ou bovin (taureau) entier n'ayant aucune incisive de seconde dentition. Poids des carcasses à froid; ou

- Animaux âgés de 8 mois ou moins (insérer le nouveau règlement de l'Union européenne (CE) concernant les catégories en note de bas de page);
- Animaux de 8 à 12 mois, uniquement s'ils font l'objet d'un accord entre les acheteurs et les vendeurs et satisfont aux exigences du pays importateur.

<i>Code de la catégorie des veaux (champ 5)</i>	<i>Catégorie*</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	Aucun poids spécifié
1	Veau léger	Carcasses pesant 40 kg au maximum
2	Veau léger	Carcasses pesant de 40,1 kg à 70 kg au maximum
3	Veau	Carcasses pesant de 70,1 kg à 150 kg au maximum
4	Veau	Carcasses pesant de 150,1 kg à 200 kg au maximum
5	Veau	Carcasses pesant plus de 200 kg
6-9	Codes non utilisés	

3.5.3 Méthodes de production

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

<i>Code de la méthode de production (champ 6)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Intensive	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide
2	Extensive	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel pendant la plus grande partie de la vie des animaux
3	Biologique	Méthodes de production en conformité avec la législation du pays importateur concernant la production biologique
4-8	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, 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 fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
00	Pas de système spécifié	
01	Alimentation lactée	Allaitement au lait entier, pas au lait maternel
02	Alimentation au pis	Allaitement au lait maternel
03	Alimentation au lait en poudre	Allaitement au lait en poudre
04	Alimentation composée	Alimentation mixte pouvant comprendre du lait, du lait en poudre, des produits d'ensilage, des grains, des céréales ou tout autre produit végétal
05-09	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	

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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	Tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

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

AC Activateurs de croissance;

FP Farine de poisson;

OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés;

POA Produits d'origine animale.

3.5.5 Mode d'abattage

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

<i>Code du mode d'abattage (champ 8)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement obligatoire 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 faire 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. 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 traitement après abattage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

<i>Code du traitement après abattage (champ 9)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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: Enlèvement des parties à haut risque: 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 elle 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.

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

3.6.1 Épaisseur du gras

L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

<i>Code de l'épaisseur du gras (champ 10)</i>	<i>Catégorie</i>
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % de surface en maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale du gras de 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale du gras de 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur du gras supérieure à 6 mm ou comme spécifié
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.6.2 Parage et évaluation de l'épaisseur du gras

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.

L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm (0,75") est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

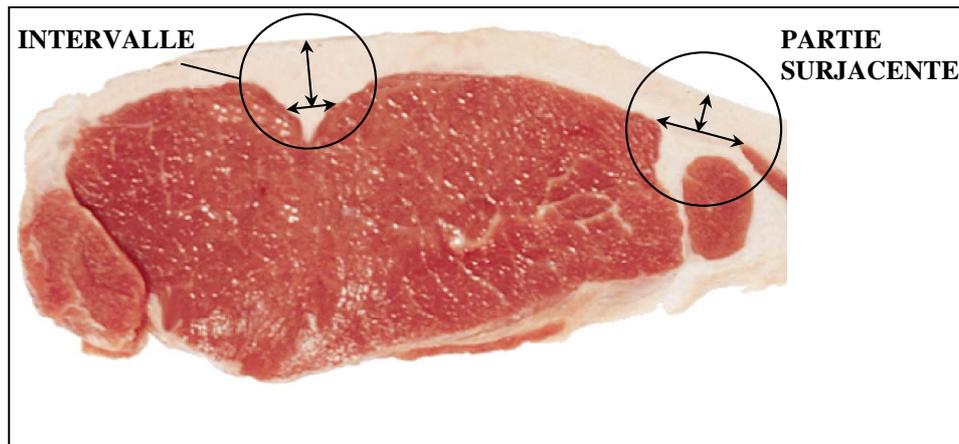


Figure 1

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

3.7 Système de classification de la qualité de la viande de veau

*Code du système
de classification
de la qualité de la viande
de veau (champ 11)*

<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 la branche

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens, ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argenté» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (épouillée), 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.

<i>Code du système de classification de la qualité de la viande de veau (champ 11)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 et pH

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

3.9 Fourchette de poids des découpes

<i>Code de la fourchette de poids (champ 12)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
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 et quartiers

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

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement;
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée);

- Emballées sous vide;
- Emballées sous atmosphère 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 moyens 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

<i>Code de l'emballage (champ 13)</i>	<i>Catégorie</i>
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
7-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.11 Indications 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 indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits. Ces mentions sont désignées par un «X» pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour la viande emballée ou conditionnée.

<i>Indications à porter sur l'étiquette</i>	<i>Carcasses, quartiers et découpes non emballés</i>	<i>Viande emballée ou conditionnée</i>
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro du lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: réfrigération, congélation, surgélation		X
Conditions d'entreposage		X
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X ^a
Quantité (nombre de pièces)		X ^a
Poids net		X ^a

^a 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;
- Modes d'abattage et de traitement après abattage;
- Transformation plus poussée;
- Caractéristiques du cheptel, méthodes de production et système d'alimentation;
- Date d'abattage;
- Date de la transformation/de l'emballage;
- Qualité/classement;
- pH, couleur du maigre et du gras.

3.12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Niveau de qualité/classement du produit: Une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

Identification du veau/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.

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

4. Prescriptions de l'acheteur – code CEE-ONU pour la viande de veau

4.1 Définition du code

Ce code, qui comporte 14 champs et 20 chiffres (dont 2 ne sont pas utilisés), correspond à une combinaison des codes définis dans les chapitres 3 et 5.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Paragraphe</i>	<i>Fourchette de codes</i>
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 suivant décrit un quasi réfrigéré, emballé sous vide, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un veau élevé selon une méthode de production biologique, nourri au lait en poudre et abattu selon le mode classique.

Cette pièce porte le code suivant: **11373500153031040050**.

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristiques</i>	<i>Code</i>
1	Espèce	Veau	11
2	Produit/découpe	Quasi	3735
3	Champ non utilisé	-	00
4	Refroidissement	Réfrigérée	1
5	Catégorie	Veau	5
6	Méthodes de production	Biologique	3
7	Système d'alimentation	Nourriture au lait en poudre	03
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifiée	0

<i>Champ n°</i>	<i>Description</i>	<i>Caractéristiques</i>	<i>Code</i>
10	Épaisseur du gras	Épaisseur maximale du gras de 4 3 mm ou telle que spécifiée	
11	Qualité	Non spécifiée	0
12	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
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

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
	<i>Avec os</i>		<i>Bone-in</i>	<i>Kocmu</i>	<i>Con hueso</i>	带骨牛肉
3500	Carcasse					
3505	Demi-carcasse					
3506	Demi-carcasse (poitrine enlevée)					
3507	Demi-carcasse (poitrine et jarret enlevés)					
3508	Coffre					
3509	Casque entier					
3510-3513	Quartier avant					
3524-3525	Selle du quartier avant					
TBA	Demi-avant pistola					
TBA	Demi-avant (poitrine enlevée)					
3530-3533	Quartier arrière					
3540-3543	Quartier arrière pistola					
TBA	Demi-arrière					
TBA	Quartier arrière et selle (avec carapaçon)					
TBA	Quartier arrière pistola (avec carapaçon)					

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
TBA	Quartier arrière pistola (sans carapaçon)					
3565	Cuisseau					
3535-3536	Selle du quartier arrière					
3534	Cuisseau – coupe longue					
3575-3578	Longe					
3590-3593	Faux-filet					
3581-3582	Carré couvert					
3583-3584	Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)					
3605-3609	Milieu de train de côtes					
3670	Côtes découvertes					
3665-3669	Haut-de-côtes					
3630	Jarret					
3631	Osso-bucco					
3650-3653	Pointe de poitrine					
3660-3664	Poitrine côté flanchet					
3615	Épaule (omoplate)					
3560	Cuisse et rumsteck					
TBA	Selle					
TBA	Selle – sans dessus de côte					
3645	Poitrine avec jarret					
3650-3653	Pointe de poitrine					
	<i>Sans os</i>			<i>Boneless</i>	<i>Без кости</i>	<i>Sin hueso 剔骨牛肉</i>
3681	Cuisseau – coupe longue					
3682	Culotte					
3680	Noix					
3686	Noix sans dessus de tranche					
3710	Noix pâtissière avec flanchet					
3715	Noix pâtissière					
3690	Sous-noix					

<i>Produit</i>	<i>Français</i>	<i>Page</i>	<i>Anglais</i>	<i>Russe</i>	<i>Espagnol</i>	<i>Chinois</i>
3695	Gîte à la noix					
3765-3768	Faux-filet (0 à 3 côtes)					
3769	Noix de longe					
3770	Filet					
3775	Filet sans chaîne					
3735	Quasi					
3815-3819	Noix d'entrecôte					
3838	Muscle long dorsal					
3839	Coffre					
3830-3832	Bas de carré					
3840-3842	Bas de carré découvert					
3855	Épaule					
3886	Jarret					
3850	Palette					
3761	Faux-filet					
3887	Nerveux de gîte noix					
3785	Bavette					
<i>Transformation de la viande de veau</i>						
3960	Parures					
3970	Quartier avant et quartier arrière					
3895	Viande du quartier avant et du quartier arrière					
3975	Quartier avant					
3980-3983	Viande du quartier avant					
3950-3953	Quartier arrière					
3955-3958	Viande du quartier arrière					

5.2 Croquis du squelette d'une demi-carrosse de veau

5.3 Tableau des principales découpes standard de viande de veau

5.4 Découpes de viande de veau

[*Note*: TBA (à indiquer): Les codes seront fournis lorsque le nombre de côtes aura été décidé pour chaque découpe.]

5.4.1 Avec os

Carcasse 3500

La carcasse de veau comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, toutes les vertèbres cervicales et jusqu'à cinq vertèbres coccygiennes.

Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine.

À préciser:

- Queue enlevée;
- Onglet enlevé;
- Hampe enlevée;
- Rognons enlevés;
- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de gorge enlevé;
- Gras de bassin enlevé;
- Fendue;
- Moelle épinière enlevée;
- Épaule bridée;
- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations acceptées par le client);
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Demi-carrosse 3505

La carcasse est partagée en deux moitiés le long du canal rachidien. Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal arrêtées par le secteur de la viande.

À préciser:

- Queue enlevée;
- Hampe enlevée;
- Onglet enlevé;

- Poitrine enlevée (bavette de flanchet laissée en place);
- Poitrine enlevée (bavette de flanchet enlevée);
- Jarret enlevé (avant ou arrière, déjointé, nerveux laissé en place);
- Rognon enlevé;
- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de gorge enlevé;
- Gras de bassin enlevé;
- Moelle épinière enlevée;
- Épaule bridée;
- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations convenues entre l'acheteur et le vendeur).
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Demi-carcasse (poitrine enlevée) (Style 2) 3506

La carcasse est partagée en demi-carcasses le long du canal rachidien. Le rognon et le gras de rognon sont laissés en place. La moelle épinière est laissée en place.

La poitrine est enlevée par une coupe pratiquée parallèlement à la partie dorsale d'une demi-carcasse à partir de la première côte. La partie correspondant à la pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule.

La partie de la pointe de poitrine correspondant au muscle pectoral reste fermement attachée à l'épaule. Le reste de la poitrine est enlevé jusqu'à la partie caudale de la bavette. La bavette reste attachée à la demi-carcasse.

Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal arrêtées par le secteur de la viande.

À préciser:

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations convenues entre l'acheteur et le vendeur);
- Rognon et gras de rognon enlevés.

Demi-carcasse (poitrine et jarret enlevés) (Style 3) 3507

La carcasse est partagée en demi-carcasses le long du canal rachidien. Le rognon et le gras de rognon sont laissés en place. La moelle épinière est laissée en place.

La pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule; l'humérus et le jarret sont également enlevés et restent attachés à la poitrine.

La partie de la pointe de poitrine correspondant au muscle pectoral reste fermement attachée à l'épaule. La partie de la poitrine correspondant au ventre est enlevée par une coupe pratiquée jusqu'à la partie caudale de la bavette.

La bavette reste attachée à la demi-carcasse.

Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la

consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal arrêtées par le secteur de la viande.

À préciser:

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations convenues entre l'acheteur et le vendeur);
- Rognon et gras de rognon enlevés;
- Moelle épinière enlevée.

Coffre 3508

Le coffre est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilium jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

À préciser:

- Diaphragme enlevé;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Casque entier 3509

Le casque entier est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral de la poitrine. Une autre coupe est pratiquée à travers la colonne vertébrale de façon à dégager celle-ci.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

Quartier avant 3510-3513 (3510 – 10 côtes, 3511 – 11 côtes, 3512 – 12 côtes, 3513 – 13 côtes)

Le quartier avant est préparé à partir d'une demi-carcasse par séparation du quartier avant et du quartier arrière au moyen d'une coupe pratiquée le long de la côte spécifiée et à angle droit par rapport à la colonne vertébrale jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme laissé en place.

Basse double (pistola)

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 5 côtes et un pour 10 côtes]

La basse double (pistola) est préparée à partir d'une carcasse [code] par séparation des quartiers arrière (pan double (pistola)) [code] selon trois découpes de chaque côté:

- La première transversale à travers le flanchet;
- La seconde parallèle à l'axe vertébral selon une distance spécifiée par rapport au corps vertébral;
- La troisième à angle droit par rapport à la colonne vertébrale entre les vertèbres spécifiées et parties de côtes correspondantes.

À préciser:

- Bavettes laissées en place.

Basse simple (pistola)

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 5 côtes et un pour 10 côtes]

La basse simple provient de la séparation d'une basse double [code] en suivant l'axe vertébral ou est préparée à partir d'une demi-carcasse [code] par séparation du quartier arrière [code] selon les trois découpes précédentes (voir basse double) [code].

À préciser:

- Bavette laissée en place;
- Moelle épinière enlevée.

Basse double droite

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 5 côtes et un pour 10 côtes]

La basse double droite est préparée à partir d'une carcasse [code] par séparation des quartiers arrière (pan double droit) [code] selon une découpe transversale entre les vertèbres spécifiées et les côtes correspondantes.

Basse simple droite

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 5 côtes et un pour 10 côtes]

La basse simple droite provient de la séparation d'une basse double droite [code] en suivant l'axe vertébral ou est préparée à partir d'une demi-carcasse par séparation du quartier arrière (pan simple droit [code] selon la découpe précédente (voir basse double droite)) [code].

À préciser:

- Moelle épinière enlevée.

Selle du quartier avant 3524-3525 (3524 – 11 côtes, 3525 – 12 côtes)

La selle du quartier avant est la partie antérieure, dégagée de la carcasse par une coupe à travers les vertèbres au niveau des première et onzième côtes comprises.

À préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

Crops double (5 côtes)

Obtenu à partir d'une basse double (pistola) [code] ou d'une basse double droite [code] après enlèvement des parties ventrales du thorax et de l'abdomen (poitrine) [code] ou partie de poitrine [code].

À préciser:

- Fendu.

Crops simple (5 côtes)

Provient de la fente en deux parties du crops double [code] selon l'axe vertébral.

À préciser:

- Moelle épinière enlevée.

Demi-avant pistola (Style 1) (TBA)

Le demi-avant pistola est la partie qui reste d'une carcasse après enlèvement du demi-arrière pistola (Style 1). Le diaphragme est laissé en place.

Demi-avant (poitrine enlevée) (Style 3) (TBA)

Le demi-avant est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral de la poitrine. Une autre coupe est pratiquée à travers la vertèbre thoracique spécifiée et tranche la colonne vertébrale.

La poitrine (pointe) des deux demi-carcasses est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'omoplate, et la côte est coupée à une distance spécifiée de la colonne vertébrale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

Quartier arrière 3530-3533 (3530 – 3 côtes, 3531 – 2 côtes, 3532 – 1 côte, 3533 – 0 côte)

Le quartier arrière est préparé à partir d'une demi-carcasse par séparation du quartier arrière et du quartier avant au moyen d'une coupe pratiquée le long de la côte spécifiée, à angle droit par rapport à la colonne vertébrale, jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme enlevé;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Pan double (pistola)

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 8 côtes et un pour 3 côtes]

Le pan double est préparé à partir d'une carcasse [code] par séparation des quartiers avant (basse double) [code] selon trois découpes de chaque côté:

- La première transversale à travers le flanchet [code];
- La seconde parallèle à l'axe vertébral selon une distance spécifiée par rapport au corps vertébral;
- La troisième à angle droit par rapport à la colonne vertébrale entre les vertèbres spécifiées et parties de côtes correspondantes.

À préciser:

- Bavettes enlevées (pistola);
- Queue enlevée;
- Rognons enlevés;
- Jarrets enlevés (déjointés, nerveux laissé en place);
- Fendu;
- Fendu, moelle épinière enlevée;
- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de bassin enlevé.

Pan double droit

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 8 côtes et un pour 3 côtes]

Le pan double droit est préparé à partir d'une carcasse [code] par séparation des quartiers avant (basse double droite) [code] selon une découpe transversale entre les vertèbres spécifiées et les côtes correspondantes.

À préciser:

- Queue enlevée;
- Rognons enlevés;
- Jarrets enlevés (déjointés, nerveux laissé en place);
- Fendu;
- Fendu, moelle épinière enlevée;
- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de bassin enlevé.

Pan simple (pistola)

[prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 8 côtes et un pour 3 côtes]

Le pan simple provient de la séparation d'un pan double [code] en suivant le canal rachidien ou est préparé à partir d'une demi-carcasse [code] par séparation du quartier avant (basse simple) selon les trois découpes précédentes (voir pan double [code]).

À préciser:

- Bavettes enlevées (pistola);
- Jarret enlevé (déjointé, nerveux laissé en place);
- Queue enlevée;
- Rognon enlevé;
- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de bassin enlevé;
- Fendu;
- Fendu, moelle épinière enlevée.

Pan simple droit

[Prévoir plusieurs codes, dont au moins: un pour 8 côtes et un pour 3 côtes.]

Le pan simple droit provient de la séparation d'un pan double droit [code] en suivant le canal rachidien ou est préparé à partir d'une demi-carcasse [code] par séparation du quartier avant (basse simple droite) [code] selon la découpe précédente (voir pan double [code]).

À préciser:

- Queue enlevée;
- Rognon enlevé;
- Jarret enlevé (déjointé, nerveux laissé en place);
- Moelle épinière enlevée;

- Gras de rognon enlevé (filet découvert);
- Gras de bassin enlevé;
- Découpe ventrale suivant la limite de la hampe (*M. transversus abdominis*) (rite casher).

Quartier arrière pistola 3540-3543 (3540 – 8 côtes, 3541 – 7 côtes, 3542 – 6 côtes, 3543 – 0 côte)

Le quartier arrière pistola est préparé à partir d'un quartier arrière par enlèvement de la bavette, de la partie latérale des côtes et d'une partie de la poitrine (côté flanchet). Une coupe est pratiquée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel; elle sépare le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche, parallèlement aux vertèbres, à 75 mm environ du *M. longissimus dorsi*, à hauteur de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme enlevé;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Demi-arrière (TBA)

Le demi-arrière est préparé à partir d'une carcasse par enlèvement d'un demi-avant au moyen d'une coupe en ligne droite à travers les vertèbres thoraciques spécifiées, qui tranche la colonne vertébrale et continue le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les rognons et le gras de rognon sont laissés en place. La queue est laissée en place.

À préciser:

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations convenues entre l'acheteur et le vendeur);
- Rognons et gras de rognon enlevés;
- Queue enlevée.

Quartier arrière et selle (avec carapaçon) (TBA)

Le quartier arrière et selle (avec carapaçon) est préparé à partir d'un demi-arrière (découpe TBA). Le ventre (côtes et carapaçon) est enlevé à la côte spécifiée et à la distance spécifiée des vertèbres, parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi qu'à l'extrémité des bavettes. Celles-ci sont laissées en place. Les rognons et le gras de rognon sont laissés en place. La queue est laissée en place.

À préciser:

- Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations convenues entre l'acheteur et le vendeur);
- Rognons et gras de rognon enlevés;
- Queue enlevée;
- Filet enlevé.

Option: Bavette enlevée.

Quartier arrière pistola (avec carapaçon) (Style 1) (TBA)

Le quartier arrière coupe pistola (avec carapaçon) est préparé à partir d'un demi-arrière coupe pistola (découpe TBA) après séparation en parties égales le long de la colonne vertébrale. La moelle épinière, le rognon et le gras de rognon sont laissés en place.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme enlevé;
- Rognon et gras de rognon enlevés;
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*.

Quartier arrière pistola (sans carapaçon) (Style 2) (TBA)

Le quartier arrière coupe pistola est préparé à partir de (découpe TBA). La bavette est enlevée au moyen d'une coupe pratiquée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel qui sépare le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme enlevé;
- Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*.

Cuisseau 3565

Le cuisseau est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe qui va du ganglion lymphatique subiliaque au ganglion lymphatique ischiatique, en passant tout près de l'extrémité de l'articulation de la hanche.

À préciser:

- Ganglions lymphatique inguinal superficiel et subiliaque enlevés;
- Partie de l'os du coxal et tissu fibreux surjacent enlevés;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Cuisseau double

Obtenu à partir d'un pan double (pistola) [code] ou d'un pan double droit [code]:

Base osseuse: tibia-fibula et tarse (jarret arrière [code]), fémur, rotule, coxal, sacrum et dernière vertèbre lombaire.

Base musculaire: muscles de la ceinture pelvienne, de la cuisse et de la jambe.

À préciser:

- Queue enlevée;
- Bavettes enlevées;
- Jarrets enlevés (déjointés, nerveux laissé en place);
- Tête de filet enlevée;
- Fendu.

Cuisseau simple

Provient de la fente en deux parties du cuisseau double [code] le long de l'axe vertébral.

À préciser:

- Queue enlevée;
- Bavettes enlevées;
- Jarret enlevé (déjointé, nerveux laissé en place);
- Tête de filet enlevée;
- Moelle épinière enlevée.

Selle du quartier arrière 3535-3536 (3535 – 1 côte, 3536 – 2 côtes)

La selle du quartier arrière est la partie postérieure de la carcasse qui subsiste après enlèvement de la selle du quartier avant et de la culotte au niveau de la jonction lombosacrée.

À préciser:

- Nombre de côtes laissées en place;
- Pilier du diaphragme et diaphragme laissés en place ou enlevés.

Cuisseau – coupe longue 3534

Le cuisseau – coupe longue est préparé à partir d'une demi-carcasse de veau dont il est séparé par une coupe à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'os iliaque. Les os, le cartilage et les tendons dégagés sont ensuite enlevés.

À préciser:

- Filet du cuisseau enlevé;
- Flanchet enlevé;
- Jarret enlevé;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

*Longe 3575-3578 (La longe fait l'objet d'une autre rubrique à la page suivante)
(3575 – 3 côtes, 3576 – 2 côtes, 3577 – 1 côte, 3578 – 0 côte)*

La longe est préparée à partir d'une demi-carcasse par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et enlèvement de la patte (cuisseau et quasi) par une coupe passant à travers la jonction lombosacrée jusqu'au bord ventral du carapaçon. Celui-ci est enlevé à une distance spécifiée par rapport à la noix au niveau de l'extrémité de la côte et parallèlement aux vertèbres jusqu'à l'extrémité caudale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Carapaçon laissé en place;
- Distance d'enlèvement du carapaçon par rapport au *M. longissimus dorsi* à l'extrémité de la côte;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Selle

Obtenue à partir d'un pan double (pistoleta) [code] selon une coupe transversale au niveau de l'avant-dernière vertèbre lombaire ou d'un pan double droit [code] selon une coupe transversale au niveau de l'avant-dernière vertèbre lombaire et une coupe longitudinale parallèle à l'axe vertébral.

- Base osseuse: de la vertèbre dorsale (ou thoracique) précisée à l'avant-dernière vertèbre lombaire, plus les parties proximales des côtes correspondantes à une distance spécifiée du corps vertébral.
- Base musculaire: muscles de la région dorso-lombaire, parties des grand dorsal et trapèze (dessus de côte), plus partie des bavettes [code].

À préciser:

- Nombre de côtes et de vertèbres lombaires;
- Bavettes laissées en place ou enlevées;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Tête de filet laissée en place;
- Filet enlevé;
- Onglet laissé en place;
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 3 côtes);
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 5 côtes);
- Gras enlevé;
- Longueur des manches à partir de la noix;
- Fendue.

Longe

Obtenue à partir d'une selle [code] fendue selon l'axe vertébral (ou d'un pan [code] ou d'un pan droit [code] en passant par une coupe de la selle).

- Base osseuse: de la vertèbre thoracique (ou dorsale) précisée, à l'avant-dernière vertèbre lombaire, plus les parties proximales des côtes correspondantes à une distance spécifiée du corps vertébral.
- Base musculaire: région dorso-lombaire et attache des muscles de la paroi costale, parties des grand dorsal et trapèze, plus partie du flanchet [code].

À préciser:

- Nombre de côtes et de vertèbres lombaires;
- Bavettes laissées en place ou enlevées;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Tête de filet laissée en place;
- Filet enlevé;
- Onglet laissé en place;
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 3 côtes);
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 5 côtes);

- Longueur des manches à partir de la noix;
- Moelle épinière enlevée.

Faux-filet 3590-3593 (3590 – 1 côte, 3592 – 2 côtes, 3593 – 3 côtes)

Le faux-filet est préparé à partir d'une longe par enlèvement des côtes spécifiées, parallèlement à la ligne de découpe du quartier avant. Pour enlever les côtes, une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée permet de dégager l'extrémité dorsale des vertèbres thoraciques.

À préciser:

- Ligne et distance d'enlèvement de la poitrine par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Nombre de côtes requis.

Carré couvert 3581-3582 (3581 – 6 côtes, 3582 – 7 côtes)

Le carré couvert est préparé à partir d'une demi-carcasse par une coupe pratiquée à travers la colonne vertébrale entre les douzième et treizième côtes. Le quartier avant est enlevé par une coupe pratiquée à travers la colonne vertébrale entre les quatrième et cinquième côtes. La poitrine est enlevée par une coupe pratiquée en ligne droite, parallèlement à l'échine et à une distance spécifiée par rapport à la noix.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Échine/apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Distance de la ligne de coupe ventrale;
- Manches dégagés.

[La France propose pour le carré une définition différente: voir la rubrique 17 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16]

Carré – sans dessus de côte (manches dégagés) 3583-3584 (3583 – 6 côtes, 3584 – 7 côtes)

Le carré – sans dessus de côte (manches dégagés) est préparé à partir d'un carré couvert par enlèvement du dessus de côte et du cartilage de l'omoplate le long de la séparation naturelle recouvrant la cage thoracique et la noix. Les côtes sont parées à la française de manière à faire apparaître les manches à la longueur spécifiée.

Autres parages: Découpe entièrement française du carré – sans dessus de côte; Découpe entièrement française du carré – sans dessus de côte (dénudé).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Échine/apophyses épineuses laissées en place ou enlevées;
- Distance de ligne de coupe ventrale.

[La France propose pour le carré une définition différente: voir la rubrique 17 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16]

Milieu de train de côtes 3605-3609 (3605 – 4 côtes, 3606 – 5 côtes, 3607 – 6 côtes, 3608 – 7 côtes, 3609 – 8 côtes)

Le milieu de train de côtes est préparé à partir d'un quartier avant, après enlèvement de la poitrine et des côtes découvertes. La partie haut-de-côtes est enlevée à 75 mm du *M. longissimus dorsi*, à l'extrémité (caudale) de la longe, parallèlement à la colonne vertébrale (côté crânien) jusqu'à la côte spécifiée. La série des vertèbres (échine) attachées au milieu de train est enlevée de manière à faire apparaître le maigre, mais en laissant en place les talons des vertèbres (apophyses épineuses).

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Talons des vertèbres enlevés;
- Pointe de l'omoplate et son cartilage enlevés;
- Distance entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*;
- Dessus de côte (*M. trapezius*) enlevé;
- Nerf du cou enlevé;
- Prescription en matière de poids de la carcasse.

Côtes découvertes 3670

Les côtes découvertes sont préparées à partir de la cage thoracique et sont composées d'os et de muscles intercostaux seulement.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Taille du morceau.

Hauts-de-côtes 3665-3669 (3665 – 5 côtes, 3666 – 6 côtes, 3667 – 7 côtes, 3668 – 8 côtes, 3669 – 9 côtes)

Le haut-de-côtes est préparé à partir d'un quartier avant après enlèvement de la poitrine, du milieu de train et des côtes découvertes. Sa ligne de coupe est située à environ 75 mm du *M. longissimus dorsi* (noix) et parallèle à la colonne vertébrale. Le *M. cutaneus trunci* est enlevé sauf indication contraire.

À préciser:

- Nombre de côtes requis et leur emplacement;
- *M. cutaneus trunci* laissé en place;
- *M. laterissimus dorsi* laissé en place ou enlevé;
- Gras de couverture laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Taille des tranches.

Jarret 3630

Le jarret est préparé à partir des pattes avant ou arrière (groupe de muscles extenseurs/fléchisseurs). La patte avant est enlevée par une coupe qui suit la ligne d'enlèvement de la poitrine et qui, à partir du quartier avant, traverse les *M. triceps* et

M. biceps brachii et l'extrémité distale de l'humérus pour inclure le radius/cubitus et ses muscles. La patte arrière est enlevée par une coupe passant par le grasset et ayant pour effet d'enlever le tibia et le tarse, y compris le groupe de muscles fléchisseurs/extenseurs les enveloppant.

À préciser:

- Quartier avant ou quartier arrière;
- Olécrane du quartier avant et articulation du carpe enlevés au niveau de la viande;
- Tarse du quartier arrière et articulation de l'os tarsien enlevés au niveau de la viande.

Jarret avant

- Partie distale du membre antérieur (sans le pied);
- Base osseuse: radius-cubitus, carpe;
- Base musculaire: muscles du membre antérieur.

À préciser:

- Crosse et joint sciés;
- Affranchi (coupe droite au niveau du coup de scie).

Jarret arrière

- Partie distale du membre postérieur (sans le pied);
- Base osseuse: tibia-péroné et tarse;
- Base musculaire: muscles du membre postérieur.

À préciser:

- Crosse et joint sciés.

Ossobucco 3631

L'osso-bucco est composé de côtelettes préparées à partir d'un jarret avant ou arrière (3630). Les côtelettes, qui ont une épaisseur spécifiée, sont obtenues par une coupe transversale à travers l'os.

À préciser:

- Épaisseur de la côtelette;
- Jarret avant seulement;
- Jarret arrière seulement.

Poitrine entière

[Ce n'est pas la définition de la France (voir la rubrique 19 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16); cette découpe n'est pas possible à partir d'une basse double ou d'un quartier avant.] Partie ventrale de la paroi du thorax et de l'abdomen obtenue à partir d'une basse double (pistolet) ou d'un quartier avant (pistolet) [codes] après séparation du cros [code]. La poitrine comprend: le flanchet [code], le milieu de poitrine [code] et le gros bout de poitrine [code].

- Base osseuse: sternum, parties moyenne et distale des côtes (nombre spécifié);

- Base musculaire: muscles pectoraux et de la région ventrale de la paroi costale et de l'abdomen, partie charnue du diaphragme (hampe).

À préciser:

- Bavettes laissées en place;
- Nombre de côtes;
- *M. pectoralis ascendens* laissé en place;
- Hampe enlevée.

Carapaçon

[Même description que pour la poitrine entière [code], sans le sternum et avec les extrémités distales des côtes attenantes (nombre à préciser).]

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Bavettes laissées en place;
- Onglet enlevé.

Poitrine sans flanchet

[Même description que pour la poitrine entière [code], sans le flanchet [code].]

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Onglet enlevé.

Pointe de poitrine (sternum)

Partie cranio-ventrale du thorax:

- Base osseuse: sternum et extrémités distales des côtes attenantes (nombre à préciser);
- Base musculaire: muscles de la région cranio-ventrale du thorax.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

Pointe de poitrine 3650-3653 (3650 – 4 côtes, 3651 – 5 côtes, 3652 – 6 côtes, 3653 – 7 côtes)

La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine par enlèvement du flanchet le long du bord caudal de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

[La proposition de la France est différente (voir la rubrique 21 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16).]

Poitrine côté flanchet 3660-3664 (3660 – 4 côtes, 3661 – 5 côtes, 3662 – 6 côtes, 3663 – 7 côtes, 3664 – 8 côtes)

La poitrine côté flanchet est préparée à partir d'une poitrine par enlèvement de la pointe de poitrine le long du bord caudal de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Diaphragme enlevé;
- Péritoine enlevé;
- Fausse bavette enlevée.

Épaulé (omoplate) 3615

L'épaulé (omoplate) est préparée à partir d'un quartier avant et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe suivant une limite naturelle entre les muscles surjacents des côtes, qui laisse le *M. subscapularis* attaché à l'omoplate.

[La proposition de la France qui figure dans la rubrique 18 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16 est différente dans le cas de l'épaulé: il s'agit ici d'une définition des États-Unis (qui correspond à une partie seulement de l'épaulé selon l'Union européenne).]

Cuisse et rumsteck 3560

Autre description: (Cuisseau coupe longue)

La cuisse et rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière (TBA) par enlèvement du filet en un seul morceau de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La longe est enlevée par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (*tuber coxae*), jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

Selle (Style 1) (TBA)

La selle est préparée à partir d'une carcasse par enlèvement du demi-avant (Style 3).

Elle est retirée des deux pattes arrière par une coupe droite pratiquée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées et à l'extrémité ventrale du carapçon.

Distance qui subsiste entre les côtes et la colonne vertébrale, à préciser par un accord entre l'acheteur et le vendeur. Cartilage de l'omoplate laissé en place. Pointe du filet laissée en place.

À préciser:

- Pointe du filet enlevée;
- Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

Selle – sans dessus de côte (Style 3) (TBA)

La selle sans dessus de côte est préparée à partir d'une selle (du Style 2 ou 3) par enlèvement d'une partie de la surface extérieure du dessus de la selle le long de la séparation naturelle. Le dessus de la selle comprend le cartilage de l'omoplate qui a été

enlevé et le *M. subscapularis* attaché, les parties qui restent du *M. latissimus dorsi* enlevé le long des limites naturelles des deux côtés de la surface de la selle.

L'étendue du dessus de côte enlevé est à préciser par un accord entre l'acheteur et le vendeur.

À préciser:

- Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- Diaphragme laissé en place ou enlevé.

Poitrine avec jarret 3645

La poitrine avec jarret attaché est préparée à partir d'une demi-carcasse (Style 3). Elle est enlevée en un seul morceau par une coupe opérée à travers les côtes parallèlement à la partie dorsale d'une demi-carcasse à partir de la première côte et jusqu'à la partie caudale de la bavette.

La pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule. L'humérus et le jarret sont également enlevés de la demi-carcasse et demeurent fermement attachés à la poitrine. La partie de la pointe de poitrine correspondant au muscle pectoral demeure fermement attachée à l'épaule. Le diaphragme est laissé en place.

À préciser:

- Diaphragme enlevé;
- Bavette enlevée.

Pointe de poitrine 3650-3653 (3650 – 4 côtes, 3651 – 5 côtes, 3652 – 6 côtes, 3653 – 7 côtes)

La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine par enlèvement du flanchet le long du bord caudal de la côte spécifiée. Préciser la distance d'enlèvement de la pointe par rapport à la colonne vertébrale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis.

[Propositions de la France: la proposition de la France est différente (voir la rubrique 21 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16).

La France propose d'ajouter:

- Flanchet: rubrique 23 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Milieu de poitrine: rubrique 24 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16.]

5.4.2 Sans os

Cuisseau – coupe longue 3681

Le cuisseau – coupe longue est préparé à partir d'une demi-carcasse de veau (3505); il est enlevé par une coupe pratiquée à travers la sixième vertèbre lombaire jusqu'à un point proche de l'extrémité de l'os iliaque. Les os, le cartilage et les tendons dégagés sont ensuite enlevés.

À préciser:

- Filet du cuisseau enlevé;

- Carapaçon enlevé;
- Jarret enlevé.

Culotte 3682

Autre description: morceaux arrière

La culotte est préparée à partir d'un cuisseau – coupe longue (3681) par détachement des principales découpes, noix, sous-noix et noix pâtissière, le quasi étant éventuellement compris. Des variantes de préparation de ces découpes peuvent être employées, si la spécification en est faite.

À préciser:

- Variantes de découpe: noix pâtissière avec flanchet, gîte à la noix, semelle sans nerveux/rond de gîte, quasi;
- Option concernant le quasi retenue;
- Découpes dénudées.

Les morceaux arrière se composent de deux principales découpes de chaque type: noix, sous-noix, noix pâtissière et éventuellement quasi. Des variantes de préparation de ces découpes peuvent être employées, si la spécification en est faite.

Noix 3680

Autre description: tende de tranche 3685

[Noix (3680) – tende de tranche (3685). Vérifier les codes.]

La noix est située au milieu et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la noix pâtissière avec flanchet et la sous-noix. La verge, le tissu fibreux et le ganglion lymphatique inguinal, ainsi que la graisse qui les enveloppe, sont enlevés.

[La France propose une autre description: rubrique 40 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16.]

À préciser:

- Muscle érecteur enlevé;
- Tissus conjonctifs enlevés;
- Vaisseaux sanguins fémoraux enlevés;
- Parée;
- Parée au couteau;
- Découverte et dénudée.

Noix sans dessus de tranche 3686

La noix sans dessus de tranche est préparée à partir du tende de tranche (3685) par enlèvement du *M. gracilis* le long de la séparation naturelle. Les dépôts de gras sont enlevés.

À préciser:

- Enlèvement des *M. pectineus* et/ou *M. sartorius*.

Noix pâtissière avec flanchet 3710

[Proposition de la France: rubrique 41 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16.]

La noix pâtissière avec flanchet est dégagée du cuisseau le long de la séparation naturelle entre le tendre de tranche et la sous-noix. La rotule, la capsule de l'articulation et les tissus conjonctifs qui les entourent sont enlevés.

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* (peaucier du tronc) enlevé;
- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du quasi.

Noix pâtissière 3715

La noix pâtissière est préparée à partir de la noix pâtissière avec flanchet (3710) par enlèvement du flanchet, *M. tensor fasciae latae*, de la graisse qui l'entoure et du ganglion lymphatique subiliaque.

À préciser:

- Degré d'exposition des muscles ronds à l'extrémité du quasi.

Sous-noix 3690

La sous-noix est située sur le côté et à l'extrémité du fémur et attachée à l'os du coxal; elle est enlevée le long de la séparation naturelle entre la noix pâtissière avec flanchet et la noix. Le bout du cuisseau de la découpe principale est détaché par une coupe droite pratiquée à la jonction du tendon d'Achille et du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le cartilage de l'os du coxal est enlevé.

À préciser:

- Tendon d'Achille enlevé;
- Ganglion lymphatique poplité enlevé.

Gîte à la noix 3695

Le gîte à la noix est préparé à partir de la sous-noix (3690) par enlèvement du nerveux de gîte (*M. gastrocnemius*). Le ganglion lymphatique poplité, la graisse qui l'entoure et les tissus conjonctifs sont enlevés.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais (membrane du muscle) du côté ventral enlevés;
- Tête ischiatique du *M. biceps femoris* enlevée.

Sous-noix avec quasi (nerveux attaché)

Partie du cuisseau correspondant aux muscles *gastrocnemius* (nerveux), *biceps femoris* et *glutaeofemoralis* (plat de gîte), *semitendinosus* (rond de gîte) et *gluteus: speriialis, medius, profundus, accessorius* (rumsteck).

À préciser:

- Parée;
- Parée au couteau;
- Découverte et dénudée.

Sous-noix (nerveux attaché, quasi enlevé)

Partie du cuisseau correspondant aux muscles *gastrocnemius* (nerveux), *biceps femoris* et *glutaeofemoralis* (plat de gîte), *semitendinosus* (rond de gîte).

À préciser:

- Nerveux enlevé;
- Aiguillette de quasi laissée en place;
- Parée;
- Parée au couteau;
- Découverte et dénudée.

Milieu de sous-noix (sans nerveux, sans quasi et sans aiguillette de quasi)

Partie du cuisseau correspondant aux muscles *biceps femoris* et *glutaeofemoralis* (plat de gîte), *semitendinosus* (rond de gîte) affranchis de leurs parties distales et proximales.

À préciser:

- Paré;
- Paré au couteau;
- découvert et dénudé.

Faux-filet 3765-3768 (3765 – 3 côtes, 3766 – 2 côtes, 3767 – 1 côte, 3768 – 0 côte)

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe pratiquée à la jonction lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du carapçon. Celui-ci est enlevé à une distance spécifiée par rapport au *M. longissimus dorsi* aux extrémités crânienne et caudale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Parties intercostales enlevées;
- Tendon du sus-épineux enlevé;
- *M. multifidus* enlevé.

Obtenu à partir d'un carré avec os, comprend les muscles *erector spinae* et *longissimus thoracis* (noix), *multifidus lumborum* et *thoracis* (chaînette dorsale) et *iliocostalis thoracis*, ainsi que les attaches des muscles de l'abdomen et de la paroi costale (chaînette ventrale), des parties des *latissimus dorsi* et *trapezius* (dessus de côte), et une partie du flanchet [code].

À préciser:

- Nombre de côtes et de vertèbres lombaires enlevées;
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 3 côtes);
- Dessus de côtes enlevé (recouvrant 5 côtes);
- Filet laissé en place.

Noix de longe 3769

La noix de longe est préparée à partir d'une demi-carrosse et se compose du *M. longissimus dorsi*, qui s'étend le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires et thoraciques. Elle inclut la partie allant de la quatrième vertèbre thoracique à la jonction lombosacrée.

À préciser:

- Longueur de la noix de longe par accord entre l'acheteur et le vendeur.

Filet 3770

Le filet est préparé à partir d'un quartier arrière; il est enlevé en une seule pièce de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaîne *M. psoas minor* reste en place. [La France préfère la rubrique 34 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16.]

À préciser:

- Paré;
- Découvert et dénudé.

Filet sans chaîne 3775

Le filet est ensuite paré par enlèvement de la chaîne (*M. psoas minor*).

À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée.

Tête de filet

Partie caudale de l'ilio-psoas

À préciser:

- Paré;
- Découvert et dénudé.

Quasi 3735

[Observation de la France: la rubrique 46 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16 est plus simple.]

Le quasi est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe allant de l'extrémité caudale du *M. tensor fasciae latae* situé au-dessus de la noix pâtissière et suivant sa limite naturelle jusqu'à la base du groupe de muscles quadriceps. Une coupe droite est pratiquée de l'extrémité de l'*acetabulum* jusqu'au ganglion lymphatique ischiatique, au bord dorsal du quasi. La longe (limite supérieure) est dégagée, à la jonction lombosacrée, par une coupe en ligne droite de l'extrémité du *tuber coxae* jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

À préciser:

- Tissus conjonctifs épais enlevés;
- Longueur du *M. tensor fasciae latae* laissé en place.

Noix d'entrecôte 3815-3819 (3815 – 4 côtes, 3816 – 5 côtes, 3817 – 6 côtes, 3818 – 7 côtes, 3819 – 8 côtes)

La noix d'entrecôte est préparée à partir d'une demi-carcasse et se compose du *M. longissimus dorsi* et des muscles qui s'y rattachent situés au-dessous de la partie dorsale des côtes (bord caudal de la quatrième à la treizième côte comprise).

À préciser:

- Nombre et emplacement des côtes;
- *M. illocostalis* laissé en place.

Muscle long dorsal 3838

Le muscle long dorsal est préparé à partir d'une demi-carcasse et se compose du *M. longissimus dorsi*, qui s'étend le long des apophyses épineuses et transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Il inclut la partie allant de la quatrième vertèbre cervicale à l'os du bassin et peut avoir des longueurs variables s'il en est convenu ainsi entre l'acheteur et le vendeur.

À préciser:

- Membrane aponévrotique enlevée;
- Autres longueurs.

Coffre 3839

Le coffre conditionné est préparé à partir d'une carcasse d'un veau léger par enlèvement du cuisseau – coupe longue (3681) et de tous les os, cartilage et tendons dégagés, nerf du cou et ganglions lymphatiques. Le coffre conditionné ne doit pas nécessairement contenir l'une des principales découpes énumérées dans le groupe A.

Groupe A

Jarret, collier, muscle long dorsal, filet

À préciser:

- Parties intercostales enlevées;
- Diaphragme enlevé.

Bas de carré 3830-3832 (3830 – 4 côtes, 3831 – 5 côtes, 3832 – 6 côtes)

Le bas de carré est préparé à partir d'un quartier avant par enlèvement de l'ensemble des côtes entre les côtes spécifiées et la poitrine, le long de la ligne de découpe. Le jarret, la palette, l'épaule sont enlevés avec tous les os, cartilage, tendons dégagés, nerf du cou et ganglions lymphatiques.

À préciser:

- Parties intercostales enlevées;
- *M. subscapularis* enlevé.

Bas de carré découvert 3840-3842 (3840 – 4 côtes, 3841 – 5 côtes, 3842 – 6 côtes)

Le bas de carré découvert est préparé à partir d'un carré découvert. La ligne de coupe ventrale passe à 75 mm environ du *M. longissimus dorsi* et le long de la colonne vertébrale jusqu'à la première côte. Le *M. trapezius* et le *M. rhomboideus* sont enlevés mais le *M. subscapularis* (dessus de côte) reste fermement attaché.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Limite de coupe crânienne;
- Entre la sixième et la septième vertèbre cervicale;
- Entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique;
- *M. trapezius* laissé en place;
- Nerf du cou enlevé;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) enlevé.

Morceau de carré découvert 3843?

Ce morceau comprend les *M. longissimus, spinalis, complexus* et *multifidus*.

Il est préparé à partir du bas de carré découvert (2275) par enlèvement d'une partie de *M. serratus ventralis* à 75 mm environ du bord ventral et une coupe parallèle à la colonne vertébrale. [Note: Texte tiré de la rubrique 2268 de la norme relative à la viande bovine.]

À préciser:

- Largeur: distance entre la ligne de coupe et le bord ventral;
- Nerf du cou laissé en place ou enlevé.

Dessous de palette 3844?

Le dessous de palette comprend le *M. serratus ventralis* et tous les muscles associés.

[La délégation des États-Unis propose d'ajouter ce qui suit:

Serratus ventralis – dessous de palette 3845 (ou dénomination internationale correspondante, nous l'appelons «Veal Boneless Shoulder Rib»).

C'est un large muscle en forme d'éventail qui, depuis la région dorsale juste au-dessus des côtes, descend en direction du sternum ou poitrine. Les fibres musculaires sont parallèles à l'axe longitudinal du muscle et recouvertes d'épaisses couches de tissu conjonctif de surface.

À préciser:

- Tissus conjonctifs enlevés, tendon enlevé.]

[Bas de carré – coupe longue

Observation de la France: ce n'est pas le bon endroit, nous en sommes aux découpes sans os.]

Région dorsale de l'extrémité craniale du thorax plus région cervicale. Il comprend: le collier [code] et le bas de carré [code]:

- Base osseuse: 7 vertèbres cervicales plus les premières vertèbres thoraciques (nombre à préciser) ou plus la partie proximale des côtes correspondantes;
- Base musculaire: muscles de la région du cou et de la partie cranio-dorsale du thorax.

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Moelle épinière enlevée.

Collier

[Observation de la France: ce n'est pas le bon endroit, nous en sommes aux découpes sans os.]

Région cervicale:

- Base osseuse: 7 vertèbres cervicales;
- Base musculaire: muscles de la région du cou.

Bas de carré

[Observation de la France: ce n'est pas le bon endroit, nous en sommes aux découpes sans os.]

Région dorsale de l'extrémité crânienne du thorax:

- Base osseuse: premières vertèbres thoraciques ou dorsales (nombre à préciser) plus la partie proximale des côtes correspondantes;
- Base musculaire: muscles de la région de la partie cranio-dorsale du thorax.

À préciser:

- Nombre de côtes.

Épaule 3855

L'épaule est un muscle de forme conique situé latéralement par rapport à l'omoplate, du côté du collier par rapport à son arête; elle est enlevée du quartier avant suivant la séparation naturelle.

Point exigeant une spécification:

- Tissu conjonctif de couverture enlevé.

Jarret 3886

Le jarret est préparé à partir des muscles des pattes avant et arrière, à savoir le groupe de muscles extenseurs et fléchisseurs. Il comprend en outre le *M. gastrocnemius* (nerveux de gîte).

À préciser:

- Tissus conjonctifs et peau enlevés;
- Jarret avant ou arrière seulement;
- Nerfs/tendons enlevés;
- Nerveux de gîte seulement.

Pointe de poitrine (sternum)

[Observation de la France: ce n'est pas le bon endroit, nous en sommes aux découpes sans os.]

Partie cranio-ventrale du thorax:

- Base osseuse: sternum et extrémités distales des côtes attenantes (nombre à spécifier);
- Base musculaire: muscles de la région cranio-ventrale du thorax.

À préciser:

- Nombre de côtes.

Poitrine sans flanchet

[Observation: même description que pour la poitrine entière [code] sans flanchet [code].]

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Onglet enlevé.

Palette 3850 – Autre description: Paleron

La palette est préparée à partir d'un quartier avant par une coupe qui suit la séparation naturelle entre les côtes, l'omoplate (*M. latissimus dorsi*), le *M. trapezius* situé au-dessus et le *M. serratus ventralis* situé en dessous. La palette se situe vers l'arrière de la carcasse par rapport à l'humérus et au-dessous de l'arête de l'omoplate, et elle comprend une bonne partie du groupe de muscles triceps.

À préciser:

- Longueur par rapport à l'extrémité du cartilage scapulaire;
- *M. subscapularis* (dessus de côte) laissé en place;
- Tendons de l'articulation de l'épaule enlevés.

[Proposition de la délégation des États-Unis – ajouter:

Macreuse de palette 3851 infraspinatus (ou dénomination internationale correspondante, nous l'appelons «Veal Flat Iron»).

Ce muscle s'étend à partir de l'articulation gléno-humérale, au-dessus de l'omoplate, dont l'épine se trouve à l'avant de ce muscle. Il se caractérise par d'épaisses couches de tissus conjonctifs sur les surfaces interne et externe. Les fibres musculaires vont dans le sens de la longueur du muscle.

À préciser:

- Tissus conjonctifs enlevés, tendon enlevé.

Boule de macreuse 3852 triceps brachii (ou dénomination internationale correspondante, nous l'appelons «Veal Shoulder Filet»).

C'est un muscle divisé en trois chefs et situé sur la face dorsale de l'humérus, qui suit le bord postérieur de l'omoplate. Relativement large, il est taillé en biseau, avec du tissu conjonctif entre les différents chefs. Les fibres vont dans le sens de la largeur du muscle.

À préciser:

- Tissus conjonctifs enlevés, tendon enlevé.

Bas de palette 3853 teres major (ou dénomination internationale correspondante, nous l'appelons «Veal Petite Tender»).

C'est un petit muscle de forme conique situé juste en-dessous du *M. triceps brachii* ainsi qu'en dessous et sur le bord postérieur de l'omoplate. Les fibres musculaires suivent l'axe longitudinal du muscle. Celui-ci peut comporter d'épais tissus conjonctifs sur sa surface externe.

À préciser:

- Tissus conjonctifs enlevés, tendon enlevé.]

[Observation de la délégation des États-Unis: à revoir à la session de 2011

Insérer une autre découpe ou une nouvelle découpe indiquant que le *M. infraspinatus* et le *M. triceps brachii* sont conditionnés ensemble. Tous les autres muscles sont-ils exclus?]

[La France propose d'ajouter ce qui suit:

- Épaule: rubrique 31 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Milieu d'épaule: rubrique 32 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Onglet: rubrique 36 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Aiguillette de quasi: rubrique 46 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Nerveux de sous-noix: rubrique 47 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16;
- Nerveux de sous-noix coupe droite: rubrique 48 du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16.]

Faux-filet (Style 2) 3761 (8 côtes)

Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe pratiquée à l'articulation lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du carapçon. Celui-ci est enlevé à une distance spécifiée par rapport au *M. longissimus dorsi* aux extrémités crânienne et caudale.

À préciser:

- Nombre de côtes requis;
- Distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- Parties intercostales enlevées;
- Tendon du sus-épineux enlevé;
- *M. multifidus* enlevé.

Nerveux de gîte noix 3887

Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une semelle entière par enlèvement du *M. gluteo biceps*. Il est composé du *M. gastrocnemius* et du *M. flexor digitorum superficialis*. Ces deux muscles doivent être conservés.

Bavette 3785

La bavette est préparée à partir d'un quartier arrière par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominus* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (*linea alba*) sur la partie ventrale est enlevé.

À préciser:

- *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé;
- Glande et dépôts de gras situés au-dessous de *M. cutaneus trunci* laissés en place ou enlevés.

5.4.3 Emballages de la viande de veau destinée à la transformation

Parures 3960

Les parures sont les morceaux de viande qui restent, une fois qu'ont été préparées les découpes de gros à partir de la carcasse, de la demi-carcasse, d'un quartier ou d'une partie de carcasse. Les emballages de parures ne doivent contenir aucun morceau de viande de la tête, des organes internes, des principaux tendons ou nerfs ni contenir des morceaux classés comme abats.

À préciser:

- Tailles minimales des parures précisées par un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Quartier avant et quartier arrière 3970

Les emballages, s'agissant des quartiers avant et arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2, et au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 3.

À préciser:

- Parures et toute pièce de viande identifiable à exclure.

Groupe 1: Noix d'entrecôte, épaule, jarret, filet, bavette de flanchet

Groupe 2: Côtes découvertes, collier, palette

Groupe 3: Sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

Viande du quartier avant et du quartier arrière 3985

Les emballages, s'agissant de la viande des quartiers avant et arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2, et au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 3.

À préciser:

- Découpes de gros incluses;
- Bavette/viande de bavette incluse;
- Diaphragme enlevé;
- Parties intercostales enlevées.

Groupe 1: Noix d'entrecôte, épaule, jarret, filet, bavette de flanchet

Groupe 2: Noix, sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

Groupe 3: Côtes découvertes, collier, palette

Quartier avant 3975

Les emballages, s'agissant du quartier avant, contiennent les découpes de gros qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe.

À préciser:

- Découpes de gros incluses;
- Bavette/viande de bavette incluse;
- Diaphragme enlevé;
- Parties intercostales enlevées;
- Viande de poitrine incluse;
- Viandes de quartier arrière incluses.

Groupe 1: Noix d'entrecôte, épaule, jarret

Viande du quartier avant 3980-3983 (3980 – 10 côtes, 3981 – 11 côtes, 3982 – 12 côtes, 3983 – 13 côtes)

Les emballages, s'agissant de la viande du quartier avant, contiennent les découpes de gros qui en sont obtenues ainsi que leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2.

À préciser:

- Découpes de gros incluses;
- Bavette/viande de bavette incluse;
- Diaphragme enlevé;
- Parties intercostales enlevées;
- Viande de poitrine incluse;
- Viandes de quartier arrière incluses.

Groupe 1: Noix d'entrecôte, épaule, jarret

Groupe 2: Côtes découvertes, collier, palette

Quartier arrière 3950-3953 (3950 – 3 côtes, 3951 – 2 côtes, 3952 – 1 côte, 3953 – 0 côte)

Les emballages sont préparés à partir du quartier arrière et contiennent les découpes de gros spécifiées assorties de leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1.

À préciser:

- Découpes de gros incluses;
- Bavette/viande de bavette incluse;
- Diaphragme enlevé;
- Parties intercostales enlevées;
- Viandes de quartier avant incluses.

Groupe 1: Filet, jarret, bavette de flanchet

Viande du quartier arrière 3955-3958 (3955 – 3 côtes, 3956 – 2 côtes, 3957 – 1 côte, 3958 – 0 côte)

Les emballages, s'agissant de la viande du quartier arrière, contiennent les découpes de gros spécifiées et leurs parures. Les emballages ne contiennent pas nécessairement l'une ou l'autre des principales découpes énumérées dans le groupe 1, mais doivent contenir au moins deux principales découpes énumérées dans le groupe 2.

À préciser:

- Découpes de gros incluses;
- Bavette/viande de bavette incluse;
- Diaphragme enlevé;
- Parties intercostales enlevées;
- Viandes de quartier avant incluses.

Groupe 1: Filet, jarret, bavette de flanchet**Groupe 2:** Noix, sous-noix, noix pâtissière avec flanchet, quasi, faux-filet

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

[Les emballages de viande de veau destinée à la transformation contiennent généralement un certain pourcentage de maigre mesuré visuellement ou chimiquement [(* insérer comme option la définition figurant dans la norme relative à la viande bovine – sect. 5.5). Texte tiré de la norme relative à la viande bovine (sect. 5.5 pour examen à la prochaine session en 2011.)]

Les emballages en vrac de viande bovine destinée à la transformation comprennent en général les produits suivants:

- Principales découpes ou parties de principales découpes;
- Viandes de parage provenant de la préparation des principales découpes;
- Quartier avant ou quartier arrière désossé;
- Viande bovine à hacher.

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

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

- La teneur en maigre mesurée de manière visuelle, exprimée en pourcentage, correspond à l'évaluation visuelle de la quantité totale de viande moins la teneur en graisse.

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

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

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

5.6 Principales découpes de viande de veau: référence standard pour les muscles

5.6.1 Vue latérale/médiale de la structure d'une carcasse

[Illustration MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Liste alphabétique des noms de muscles et d'autres structures

- 0001 M. adductor femoris
- 0002 M. anconaeus
- 0003 M. articularis genu
- 0004 M. biceps brachii
- 0005 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)
- 0006 M. brachialis
- 0007 M. brachiocephalicus
- 0008 M. coracobrachialis
- 0009 M. cutaneus omobrachialis
- 0010 M. cutaneus trunci
- 0011 M. deltoideus
- 0012 M. diaphragma
- 0013 M. extensor carpi obliquus
- 0014 M. extensor carpi radialis
- 0015 M. extensor carpi ulnaris
- 0016 M. extensor digiti quarti proprius
- 0017 M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018 M. extensor digiti tertii proprius
- 0019 M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020 M. extensor digitorum communis
- 0021 M. extensor digitorum longus
- 0022 M. flexor carpi radialis
- 0023 M. flexor carpi ulnaris
- 0024 M. flexor digitorum longus
- 0025 M. flexor digitorum profundus
- 0026 M. flexor digitorum profundus
- 0027 M. flexor digitorum sublimis
- 0028 M. flexor hallucis longus
- 0029 M. gastrocnemius

0030	<i>M. gluteus accessorius</i>
0031	<i>M. gluteus medius</i>
0032	<i>M. gluteus profundus</i>
0033	<i>M. gracilis</i>
0034	<i>M. iliacus</i>
0035	<i>M. iliocostalis</i>
0036	<i>M. infraspinatus</i>
0037	<i>Mm. intercostales externus et internus</i>
0038	<i>Mm. intertransversarii cervicis</i>
0039	<i>M. intertransversarius longus</i>
0040	<i>M. ischiocavernosus</i>
0041	<i>M. latissimus dorsi</i>
0042	<i>M. levatores costarum</i>
0043	<i>M. longissimus cervicis</i>
0044	<i>Mm. longissimus capitis et atlantis</i>
0045	<i>M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus thoracis et lumborum)</i>
0046	<i>M. longus capitis</i>
0047	<i>M. longus colli</i>
0048	<i>M. multifidi cervicis</i>
0049	<i>Mm. multifidi dorsi</i>
0050	<i>M. obliquus capitis caudalis</i>
0051	<i>M. obliquus externus abdominis</i>
0052	<i>M. obliquus internus abdominis</i>
0053	<i>Mm. obturator externus et internus</i>
0054	<i>M. omotransversarius</i>
0055	<i>M. pectineus</i>
0056	<i>M. pectoralis profundus</i>
0057	<i>M. pectoralis superficialis</i>
0058	<i>M. peroneus longus</i>
0059	<i>M. peroneus tertius</i>
0060	<i>M. popliteus</i>
0061	<i>M. protractor praeputii</i>
0062	<i>M. psoas major</i>
0063	<i>M. psoas minor</i>
0064	<i>M. rectus abdominis</i>
0065	<i>M. rectus capitis dorsalis major</i>
0066	<i>M. rectus femoris</i>
0067	<i>M. rectus thoracis</i>
0068	<i>M. rhomboideus</i>
0069	<i>Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis</i>
0070	<i>M. sartorius</i>
0071	<i>M. scalenus dorsalis</i>
0072	<i>M. scalenus ventralis</i>
0073	<i>M. semimembranosus</i>
0074	<i>M. semispinalis capitis</i>
0075	<i>M. semitendinosus</i>
0076	<i>M. serratus dorsalis caudalis</i>
0077	<i>M. serratus dorsalis cranialis</i>
0078	<i>M. serratus ventralis cervicis</i>
0079	<i>M. serratus ventralis thoracis</i>
0080	<i>M. soleus</i>
0081	<i>M. spinalis dorsi</i>
0082	<i>M. splenius</i>

0083	M. sternocephalicus
0084	M. subscapularis
0085	M. supraspinatus
0086	M. tensor fasciae antibrachii
0087	M. tensor fasciae latae
0088	M. teres major
0089	M. teres minor
0090	M. tibialis anterior
0091	M. tibialis posterior
0092	M. transversus abdominis
0093	M. trapezius cervicalis
0094	M. trapezius thoracis
0095	M. triceps brachii caput laterale
0096	M. triceps brachii caput longum
0097	M. triceps brachii caput mediale
0098	M. vastus intermedius
0099	M. vastus lateralis
0100	M. vastus medialis

Autres structures

0101	ganglion lymphatique atlantal
0102	ganglion lymphatique ischiatique
0103	nerf du cou
0104	périoste
0105	ganglion lymphatique prescapulaire
0106	omoplate
0107	cartilage de l'omoplate
0108	ganglion lymphatique subiliaque

* *Note:* Dans la liste, les quatre chiffres sont destinés à l'emploi de codes à barres. Pour les illustrations des pages suivantes, on utilise l'ordre numérique.

[Insérer le croquis du squelette.]

5.6.3 Principales découpes du quartier arrière

[Tende de tranche/sous-noix – Illustration MUSCLE noix B&A/sous-noix A&B]

[Quasi/noix pâtissière avec flanchet/bavette de flanchet (3 côtes) – Illustration MUSCLE quasi entier A&B/noix pâtissière avec flanchet A/bavette de flanchet A]

[Faux-filet (3 côtes)/filet – Illustration MUSCLE faux-filet A&B/filet A&B]

5.6.4 Principales découpes du quartier avant

[Palette/épaule – Illustration MUSCLE palette/épaule]

[Haut-de-côtes (5 côtes)/ensemble côtes (5 côtes – sixième à dixième côte) – Illustration MUSCLE ensemble côtes A/ensemble côtes B&C]

[Côtes découvertes (5 côtes)/poitrine (10 côtes) – Illustration MUSCLE côtes découvertes A&B/poitrine A&B]

[Jarret avant/jarret arrière – Illustration MUSCLE jarret avant A, jarret avant B/jarret arrière A&B]

Annexe I

Systeme de codification

1. Objet du systeme GS1

Le systeme GS1 est largement utilise sur le plan international pour ameliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes tierces parties de controle de la conformite. Il s'agit d'un systeme d'identification et de communication normalise aux fins d'une application transfrontiere. Il est gere par GS1 Global Office, en collaboration avec les organisations nationales membres de GS1 dans le monde entier.

Ce systeme est conu pour surmonter les difficultes inherentes a l'utilisation de systemes de codage propres a une entreprise, a un secteur ou a un pays, et pour rendre les echanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application des normes GS1 accroît l'efficacite et la fiabilite du commerce international et de la distribution des produits par une identification precise des articles, des services, des partenaires et des lieux. Les numeros d'identification GS1 peuvent être representés par des supports de donnees (codes a barres par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand les operations commerciales l'exigent.

Les normes GS1 peuvent être utilisees dans l'echange de donnees informatise (EDI) et le systeme de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les partenaires commerciaux utilisent l'EDI pour echanger par voie électronique des messages concernant l'achat et le detail de l'expédition des lots de produits. Ils utilisent le GDSN pour synchroniser les informations relatives aux articles et a leurs partenaires dans leurs propres systemes 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 systeme GS1

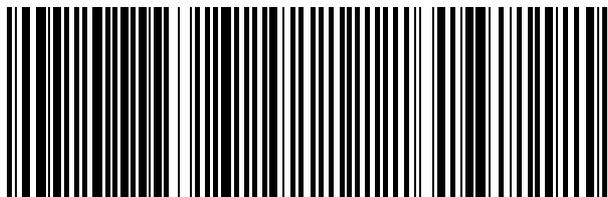
Le systeme GS1 utilise un code d'identification de la demande comme prefixe pour identifier la signification et le format des donnees qui sont indiquees a sa suite. C'est un code libre qui peut être utilise et compris par toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui a emis le code a l'origine.

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

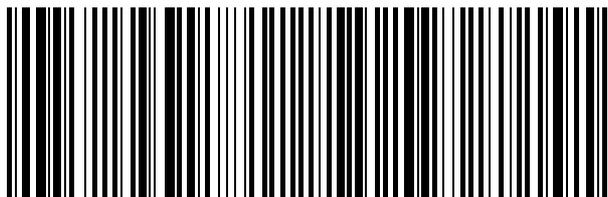
Il est également propose que les fournisseurs utilisent les definitions des decoupes de viande de la CEE-ONU comme attribut de la classification internationale des produits dans le GDSN. De cette façon, les fournisseurs peuvent utiliser le code des decoupes de viande de la CEE-ONU pour specifier a un niveau mondial la decoupe correspondant au GTIN de chaque produit dans le GDSN. Dès lors qu'elle aura été definie 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:



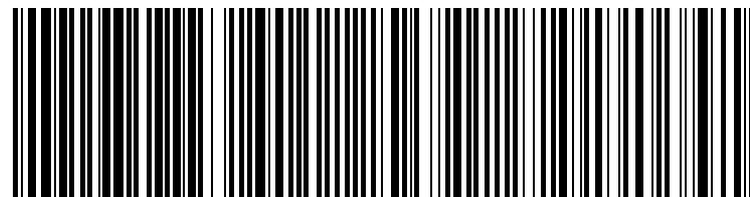
(01)91234567890121(3102)000076(15)990801



(7002)44932211340000145100(10)000831

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

Exemple 2:



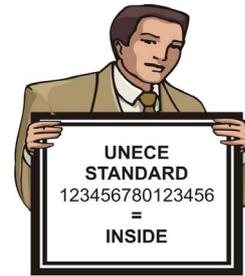
(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

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

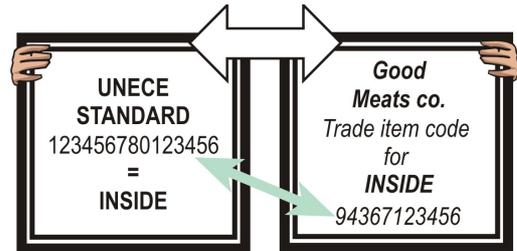
D'autres données, telles que le code CEE-ONU (refroidissement, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI).

3. Application du système dans la chaîne d'approvisionnement

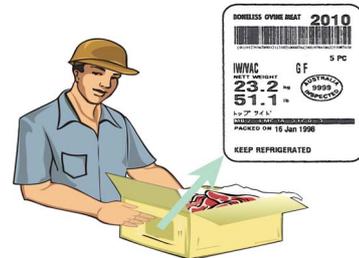
1) Le client commande en utilisant la norme CEE-ONU et le système de codage.



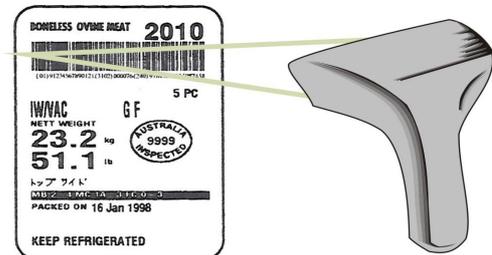
2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international).



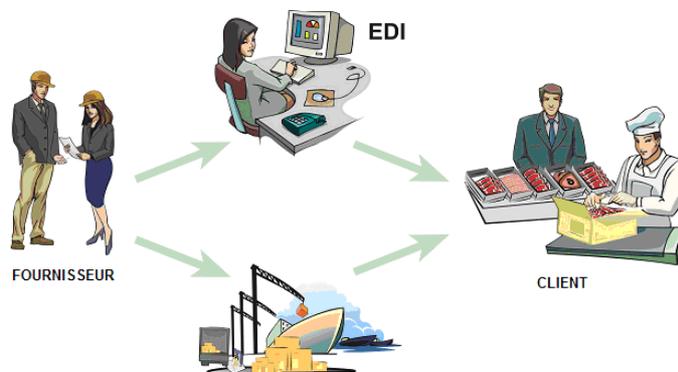
3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code à barres GS1-128 est appliqué aux marchandises.



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



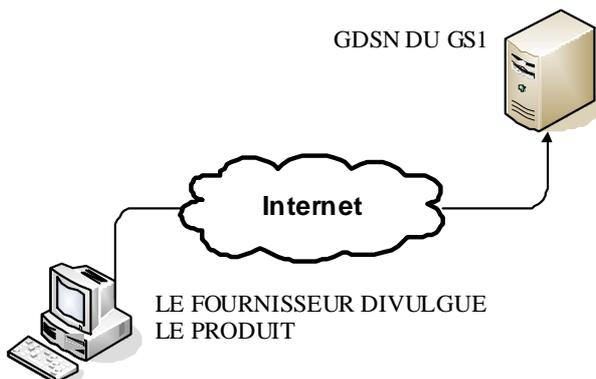
5) Le flux des marchandises portant un code GS1 peut être associé à l'échange de données informatisé.



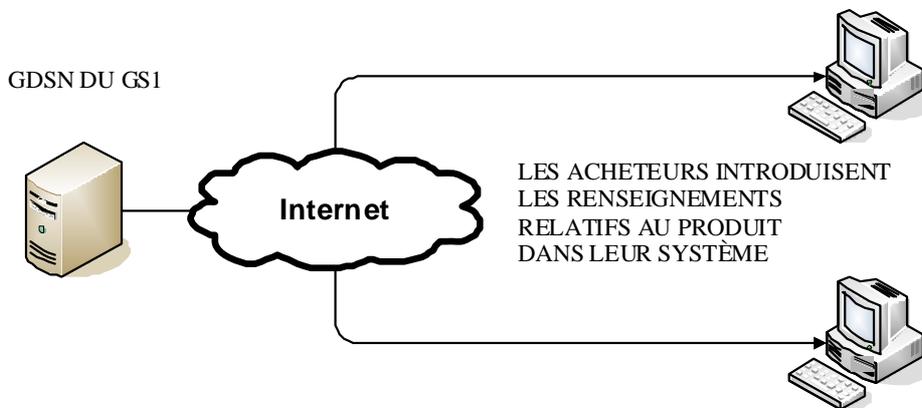
Exemple 3:

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

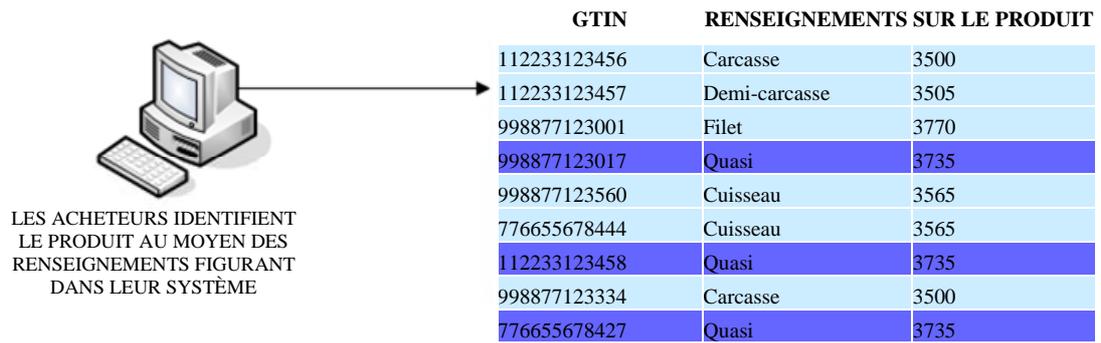
1) Les fournisseurs publient ou mettent à jour les renseignements concernant un produit dans le GDSN et utilisent la définition appropriée de la découpe de viande selon la CEE pour définir la découpe de viande du produit en utilisant l'attribut de la découpe de viande dans le GDSN.



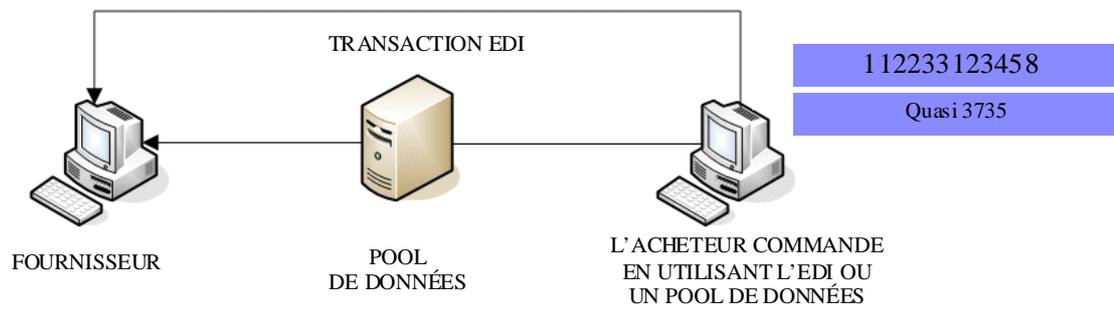
2) Les acheteurs intéressés utilisent les renseignements relatifs à la découpe de viande et autres renseignements relatifs au produit mis au point par la CEE et divulgués dans le GDSN pour synchroniser les renseignements relatifs aux produits dans leur propre système d'information.



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

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

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

AUS-MEAT Ltd

Unit 1/333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
Australie
Tél.: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
Courriel: ausmeat@ausmeat.com.au
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 Cedex 9
CP 35021
France
Tél.: +33 2 99 29 76 00
Fax: + 33 2 99 29 80 05
Courriel: alain.boismartel@dgcrcf.finances.gouv.fr

GS1 International

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

Pologne

Ministère de l'agriculture et du développement
rural
30 Wspolna St.
00-930 Varsovie
Pologne
Tél.: +48 22-623 2061
Fax: +48 22-623 2300
Courriel: intergracja@ijhar-s.gov.pl
joanna.trybus@minrol.gov.pl

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington DC 20250 0249
États-Unis
Tél.: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
Courriel: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

République Populaire de Chine

Centre national de la qualité de la viande
et du contrôle sanitaire
Université agricole de Nanjing
1 Weigang St.
210095 Nanjing
République Populaire de Chine
Tél.: +86 25-84395376
Fax: +86 25-84395939
Courriel: ghzhou@njau.edu.cn
www.meat-food.com

**Institut national russe de recherche
pour la viande**

Talalikhina 26
109316 Moscow
Fédération de Russie
Tél.: +7 495 676 9511
Fax: +7 495 676 9551
Courriel: vniimp@orc.ru
