



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1  
9 mars 2006

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  
Quinzième session, Brisbane (Australie), 19-24 avril 2006

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**RÉVISION DE LA NORME CEE-ONU  
POUR LA VIANDE PORCINE – CARCASSES ET DÉCOUPES\***

**Chapitre 5 (deuxième partie et annexes)**

Document soumis par les États-Unis d'Amérique

Les participants étudieront les propositions qui ont été faites par les États-Unis à la quatorzième session de la Section spécialisée et incorporées dans les documents mentionnés ci-après. Si ces propositions sont adoptées, des modifications de la norme seront formulées et soumises au Groupe de travail pour approbation. Une nouvelle version de la norme sera alors établie par le secrétariat.

---

\* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles. Il a été précédemment distribué sous la cote TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1.

**MILIEU 4319-4322**

Le *milieu* est obtenu à partir d'une *demi-carcasse* par enlèvement du jambon au niveau des vertèbres lombaires indiquées et de l'*épaule* au niveau de la côte et des vertèbres thoraciques indiquées. Le diaphragme et le filet sont enlevés. Tous les os et cartilages sont enlevés.

13 côtes **4319**12 côtes **4320**11 côtes **4321**10 côtes **4322**

À préciser:

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

**LONGE 4340-4343**

La *longe* est préparée à partir du *milieu* par enlèvement de la *poitrine* au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). Les cartilages costaux et les vertèbres sont enlevés dans leur intégralité. La peau et l'os de la palette (*scapulum*) doivent être enlevés.

13 côtes **4340**12 côtes **4341**11 côtes **4342**10 côtes **4343**

À préciser:

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

**NOIX DE LONGE 4361**

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

À préciser:

- Totalement dégraissé
- Aponévrose enlevée
- *Multifidus dorsis* laissé en place



#### **FILET 4360**

Le *filet* est préparé à partir d'une *longe* et comprend la part du muscle de la noix (*M. longissimus dorsi*) située entre les lignes de découpe correspondant à la séparation *longe/cuisse* et à la côte indiquée; elle est délicatement levée le long des limites naturelles. Les parties intercostales et les muscles qui s'y rattachent sont enlevés.

À préciser:

- Dégraissage complet
- Aponévrose enlevée
- *Multifidus dorsis* laissé en place



#### **FILET MIGNON 4280**

Le *filet mignon* correspond aux muscles *psaos major* et *iliacus*, situés le long de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette (*psaos minor*) est enlevée. Le *filet mignon* doit être pratiquement dépourvu de gras superficiel.

À préciser:

- Chaînette (*psaos minor*) laissée en place
- Muscle iliaque enlevé



#### **POITRINE 4329-4332**

La *poitrine* est préparée à partir de la *poitrine non désossée* par enlèvement des côtes.

- |          |             |
|----------|-------------|
| 13 côtes | <b>4329</b> |
| 12 côtes | <b>4330</b> |
| 11 côtes | <b>4331</b> |
| 10 côtes | <b>4332</b> |

*Style 1* – Les côtes sont enlevées de la poitrine une à une, en laissant les cartilages attenants, le diaphragme et la viande intercostale intacts et solidement attachés à la poitrine.

**Désossée, avec cartilages (style 1)**



**Désossée et parée, sans cartilages (styles 2 ou 3)**

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

*Style 3* – Idem que le style 2, sauf que les mamelles doivent être enlevées par une coupe droite.

À préciser:

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



**POITRINE – DÉCOUPE FRANÇAISE (poitrine entière avec os, côtes et cartilages, sans cotis) 4333**

La *poitrine – découpe française* est préparée à partir d'un *milieu de poitrine* par enlèvement de la longe. Les côtes restent en place.



**POITRINE – 4 COUPES (milieu de poitrine, sans os et sans cartilage) 4334**

La *poitrine – 4 coupes* est préparée à partir de la *poitrine – découpe française*, par enlèvement du travers dont la partie postérieure est découpée sur un plan perpendiculaire à l'axe de la poitrine et de la ligne mammaire.

(nécessité d'une description en anglais à partir du texte français)



**POITRINE AVEC BAS DE L'ÉPAULE (poitrine entière avec os, cartilage, cotis et jarret) 4335**

(nécessité d'une description en anglais à partir du texte français)



**POITRINE, MUSCLE TRANSVERSE 4336**

Préparée à partir de la partie ventrale d'une poitrine ou du travers d'un porc. Le muscle mince sera séparé des cartilages costaux.



### **BARDIÈRE 7680**

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



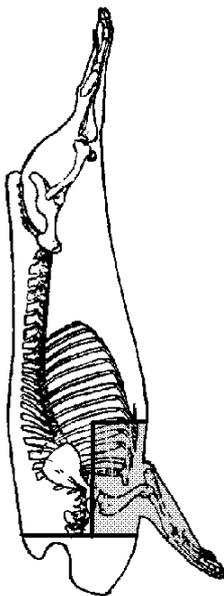
### **ÉPAULE – COUPE DROITE 4029-4032**

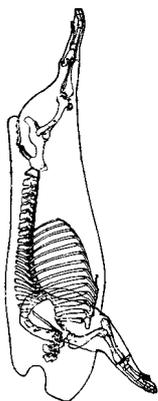
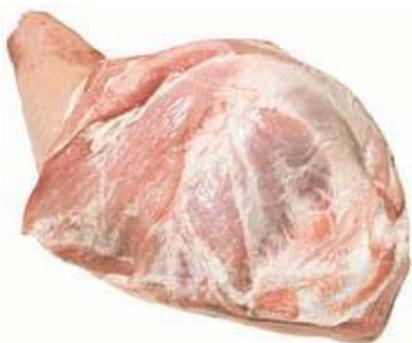
L'*épaule – coupe droite* est séparée de la *demi-carcasse* par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à l'axe de la *demi-carcasse* le long de la côte spécifiée. La tête, la gorge et la paroi abdominale sont enlevées par une coupe droite à peu près parallèle à la longe et située à 25 mm au maximum avant la courbure la plus profonde du creux de l'oreille. Le pied et la paroi abdominale sont enlevés.

4 côtes	<b>4032</b>
3 côtes	<b>4031</b>
2 côtes	<b>4030</b>
1 côte	<b>4029</b>

À préciser:

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



**ÉPAULE EXTÉRIEURE 4044**

L'*épaule extérieure* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite* et comprend les os scapulaires, l'humérus et les os du jarret ainsi que les muscles qui s'y rattachent. L'*épaule extérieure* est séparée de l'*épaule – coupe droite* par une coupe commençant sous (la partie médiane de) la cuisse avant, passant par les *pectoralis superficialis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *latissimus dorsi*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et le *subscapularis*, la séparation naturelle entre le *serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate jusqu'à un point situé immédiatement à l'arrière du cartilage de l'omoplate. Tous les côtés de cette découpe doivent être parés en suivant la courbure naturelle des principaux muscles et de l'omoplate. La partie postérieure ne doit pas exposer le *triceps brachii*. La couenne et le pied sont laissés en place.

À préciser:

- Pied enlevé
- Paroi abdominale laissée en place
- Couenne enlevée
- Côtes enlevées





### ÉPAULE EXTÉRIEURE – TROIS COUPES 4045

Description nécessaire en anglais à partir du texte français



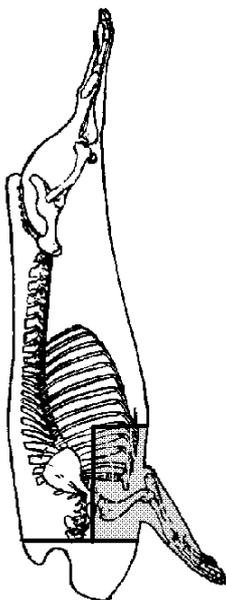
### ÉPAULE – MOITIÉ INFÉRIEURE\* 4046-4049

L'épaule – moitié inférieure est préparée à partir de l'épaule – coupe droite. L'épaule – moitié inférieure est séparée de la moitié supérieure par une coupe droite, pratiquée sur la partie dorsale de l'articulation de l'épaule, sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Les os du cou, les côtes, les os de la poitrine, leur cartilage et la paroi abdominale (à travers le pli principal) sont enlevés. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale.

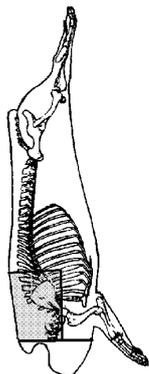
4 côtes	<b>4046</b>
3 côtes	<b>4047</b>
2 côtes	<b>4048</b>
1 côte	<b>4049</b>

À préciser:

- Pied enlevé
- Couenne enlevée



\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**SHOULDER PICNIC**».



\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**BUTT**» ou «**COLLAR BUTT**»

### ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE\* 4059-4062

L'épaule – moitié supérieure est préparée à partir de l'épaule – coupe droite. L'épaule – moitié supérieure est séparée de la moitié inférieure par une coupe droite, pratiquée sur un plan plus ou moins perpendiculaire à la séparation entre la longe et l'épaule. Le gras et la couenne sont coupés en biseau de façon à rejoindre le maigre sur la partie dorsale. Tous les os et le cartilage sont enlevés, à l'exception de l'omoplate et son cartilage. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire.

1 côte 4062

2 côtes 4061

3 côtes 4060

4 côtes 4059

À préciser:

- Couenne enlevée



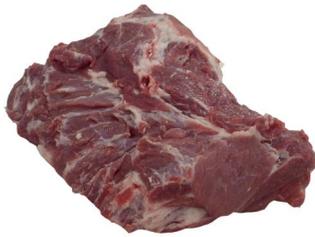
### ÉPAULE – MOITIÉ SUPÉRIEURE DÉSOSSÉE\* 4240

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

À préciser:

- Préciser la longueur du morceau

\* La désignation commerciale anglaise peut également être «**BUTT**» ou «**COLLAR BUTT**»



### ÉPAULE INTERNE 4045-4048

L'*épaule interne* est préparée à partir de l'*épaule – coupe droite* et est séparée de la partie extérieure de l'*épaule* par les séparations naturelles entre le *serratus ventralis* et le *subscapularis* et le *serratus ventralis* et la partie médiane de l'omoplate.

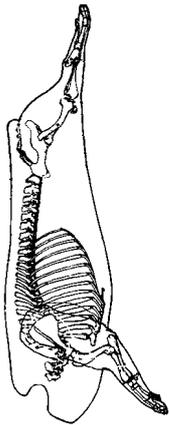
1 côte **4045**

(*Le longissimus dorsi doit être sensiblement égal ou supérieur au spinalis dorsi.*)

2 côtes **4046**

3 côtes **4047**

4 côtes **4048**



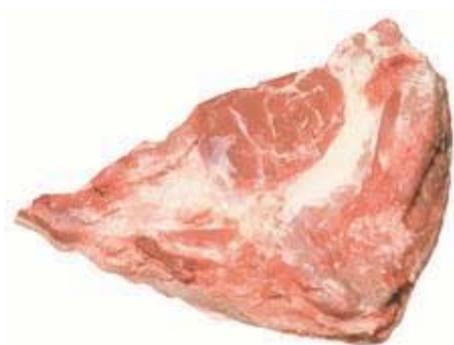
### ÉCHINE – Parage spécial 4245

L'*échine – Parage spécial* est préparée à partir d'*une épaule moitié supérieure* (non désossée) par enlèvement des côtes, des vertèbres thoraciques et cervicales et de l'*épaule*. Elle correspond à la partie dorsale qui reste après enlèvement de l'*épaule moitié inférieure*. Tous les os et les cartilages sont enlevés. La couenne est enlevée de la surface de l'*échine*. Une bande de gras est laissée en place sur la surface latérale de la découpe parallèle à la partie dorsale, sur toute la longueur du morceau. Préciser la largeur et l'épaisseur de la bande de gras à conserver.

À préciser:

- Préciser les prescriptions en matière de gras de couverture
- Préciser le niveau de parage du gras
- Préciser la longueur du morceau

\* Également distribuée sous la désignation commerciale de **COLLIER – Parage spécial**.

**GORGE 4350**

La *gorge* est enlevée de l'*épaule* par une coupe droite plus ou moins parallèle à la longe. Les *gorges* doivent être de forme sensiblement rectangulaire et avoir été au moins raisonnablement parées au niveau des côtés et des extrémités. La gorge est obtenue par enlèvement des tissus glandulaires et mous de surface, de la peau et des épanchements de sang.

À préciser:

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

**PLATS DE CÔTE D'ÉPAULE 4164-4166**

La découpe *plats de côte d'épaule* est préparée à partir de l'*épaule* et comprend les côtes et les muscles intercostaux, le sternum étant enlevé. Les *plats de côte d'épaule* sont détachés des vertèbres thoraciques au niveau de l'articulation des côtes. Le muscle surjacent (*M. serratus ventralis thoracis*) est laissé en place.

4 côtes **4164**

3 côtes **4165**

2 côtes **4166**



À préciser:

- Sternum laissé en place

**ÉPAULE AU JARRET 4170**

L'*épaule au jarret* est préparée à partir de l'*épaule* par enlèvement du pied avant au niveau de l'articulation du carpe et du radius, et du jarret par une coupe à travers le radius et l'humérus. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée



#### **PIEDS AVANT 4176**

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

À préciser:

- Couenne enlevée

Photographie à ajouter

#### **ÉPAULE, SUBSCAPULARIS 4180**

Il s'agit du muscle mince enlevé qui est ventral à l'omoplate

Photographie à ajouter

#### **ÉPAULE, INFRASPINATUS 4181**

Morceau préparé à partir d'une partie de l'épaule extérieure. Il correspond au muscle ventral à l'épine de l'omoplate.



#### **PARURES 4470**

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

À préciser:

- Teneur chimique en maigre.



#### **GRAS D'ÉPAULE 7680**

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

**COUPES AU DÉTAIL**



**TRANCHE DANS L'ÉCHINE AVEC BOUT  
D'ÉPAULE 4500**



**TRANCHE DANS L'ÉCHINE AVEC BOUT  
D'ÉPAULE, SANS OS 4501**



**CÔTES DANS L'EXTRÉMITÉ DE L'ÉCHINE,  
STYLE CAMPAGNARD 4502**



**CÔTELETTES DANS LA LONGE, AVEC OS  
4503**



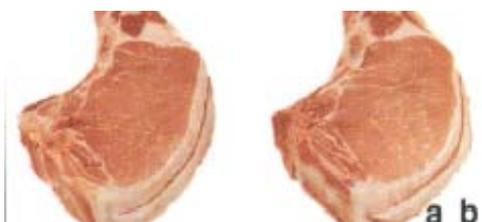
**TRANCHES DANS LA LONGE, SANS OS  
4504**



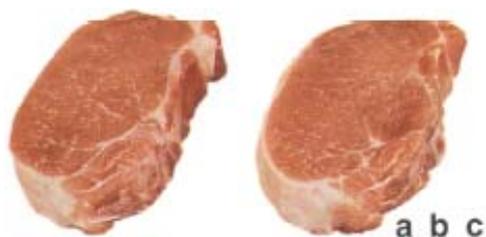
**CÔTES DANS L'ÉCHINE, STYLE  
CAMPAGNARD 4505**



**CÔTES PREMIÈRES AVEC OS 4506**



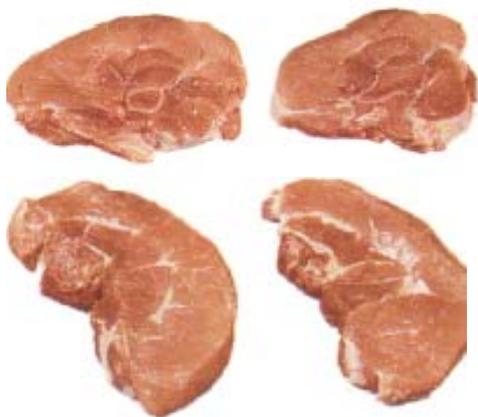
**CÔTES PREMIÈRES POUR FARCE 4507**



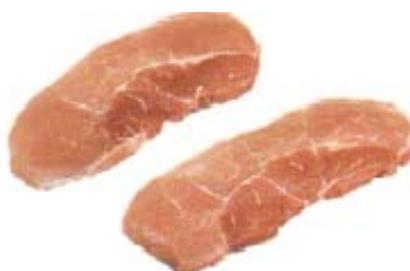
**CÔTES DANS LE FILET AVEC OS 4508**



**CÔTES DANS LE FILET, SANS OS 4509**



**CÔTES QUASI 4510**



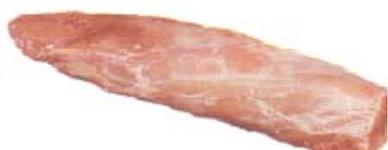
**ESCALOPES DANS LE QUASI 4511**



**MÉDAILLONS DANS LE FILET 4512**



**ASSORTIMENTS DE CÔTES 4513**



**FILET MIGNON 4514**

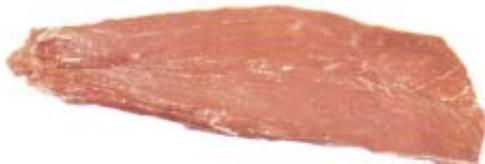


**MILIEU DE FILET MIGNON 4515**

**z**



**POINTES DE FILET MIGNON 4516**



**FILET MIGNON OUVERT 4517**



**RÔTI DANS LE QUASI 4518**

**a**



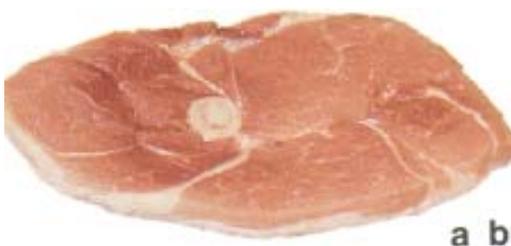
**RÔTI DANS LE JAMBON 4519**



**QUASI SANS OS 4520**



**NOIX DE PORC 4521**



**ROUELLE 4522**



**VIANDE HÂCHÉE 4523**



**PIÈCES POUR BROCHETTES 4524**



**MORCEAUX POUR RAGOÛT 4525**



**RÔTI DANS LE FILET SANS OS 4526**



**CÔTELETTES DANS LE FILET AVEC OS ET  
AVEC FILET MIGNON 4527**



**RÔTI DANS LE FILET AVEC OS ET AVEC  
FILET MIGNON 4528**



**CARRÉ DE PORC AVEC OS 4529**



**COURONNE DE PORC 4530**



**RÔTI DANS LE FILET SANS OS 4531**

**Annexe I**

**ADRESSES**

**Commission économique pour l'Europe  
de l'Organisation des Nations Unies**

Unité pour les normes agricoles  
Palais des Nations, bureau 432  
1211 Genève 10  
SUISSE

Tél.: +41 22 917 2450

Fax: +41 22 917 0629

[agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

<http://www.unece.org/trade/agr>

**AUS-MEAT Ltd**

9 Buchanan Street

South Brisbane

4101 Queensland

AUSTRALIE

Tél.: +61 7 3247 7200

Fax: +61 7 3247 7222

[ausmeat@ausmeat.com.au](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au)

<http://www.ausmeat.com.au>

**EAN International**

145 rue Royale

1000 Bruxelles

BELGIQUE

Tél.: +32 2 227 10 20

Fax: +32 2 227 10 21

[info@ean.be](mailto:info@ean.be)

<http://www.ean-int.org>

**Uniform Code Council (UCC)**

Princeton Pike Corporate Center

1009 Lenox Drive, suite 202

Lawrenceville

New Jersey 08648

ÉTATS-UNIS

Tél.: +1 609-620 0200

Fax: +1 609-620 1200

<http://www.uc-council.org>

**United States Department of Agriculture**

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

[Barry.Carpenter@unda.gov](mailto:Barry.Carpenter@unda.gov)

<http://www.ams.usda.gov>

## Annexe II

### SYSTÈME DE CODIFICATION UNSPSC

#### 1. Objet du système UNSPSC

Le commerce, notamment le commerce électronique, se mondialise sans que les descriptions et dénominations des produits et services soient toujours normalisées. Or, il est indispensable, pour les échanges commerciaux, de disposer d'une classification des produits permettant de saisir la réalité et les tendances du marché, de cibler les acheteurs, de passer contrat avec les fournisseurs et d'optimiser la production.

La fusion en 1999 des Codes normalisés des produits et des services du Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et de Dun & Bradstreet (SPSC) a donné naissance à un système de codage tout spécialement destiné à la dynamisation des pays en développement. Le nouveau système, connu sous le nom de Classification normalisée des produits et des services des Nations Unies (UNSPSC), est une norme internationale plurisectorielle et ouverte à tous de classification des produits et des services.

Le système UNSPSC est la combinaison d'une ancienne méthode de classement des produits et des services élaborée par le Bureau des services d'achat interorganisations du Programme des Nations Unies pour le développement pour satisfaire les besoins de l'ONU en matière d'achats et d'un système plus souple conçu par Dun & Bradstreet (SPSC). Dans ce nouveau système, chaque produit ou service est assorti d'un code d'identification numérique, comprenant de 2 à 8 chiffres. Le système international permet aux entreprises qui l'utilisent de repérer des produits et des fournisseurs potentiels, de comparer les prix et de vendre leurs produits sur un marché élargi grâce au commerce électronique. En tapant un code produit déterminé dans un moteur de recherche Internet, les acheteurs peuvent localiser d'éventuels fournisseurs ayant utilisé ledit code dans leurs pages Web ou dans leurs messages promotionnels sur Internet et avoir ainsi accès aux prix et aux données techniques. Dans la mesure où les fournisseurs et les fabricants sont de plus en plus nombreux à reconnaître les avantages considérables du système de classification commun pour la commercialisation et à commencer à faire usage des codes dans leurs stratégies de vente et d'achat, les effets du système UNSPSC sur le commerce mondial devraient croître rapidement.

Le PNUD a conservé ses droits de propriété intellectuelle sur le système UNSPSC, qui sera géré par un système EAN-UCC. Ce système de codes est en accès libre sur l'Internet, et peut être utilisé pour tous les secteurs d'activités. Pour plus de renseignements, consulter le site Web [www.unspsc.org](http://www.unspsc.org) ou l'article supplémentaire disponible sur le site du PNUD <http://www.undp.org/dpa/pressrelease/releases/P990223E.html>.

Grâce à la création de codes produits UNSPSC pour les découpes et les carcasses de viande porcine, on dispose aujourd'hui d'un outil de communication normalisé d'automatisation des achats qui garantit l'uniformité des dénominations et des codes utilisés par tous les intervenants sur le marché international. Ce système améliore également l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement puisqu'il supprime un certain nombre d'erreurs qui coûtent cher. Parmi les autres avantages du système de codification UNSPSC, il convient de mentionner qu'il est traduit dans les grandes langues commerciales en vue d'une utilisation mondiale.

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

*[Les illustrations seront insérées dans le document final, comme dans le cas de la norme pour la viande bovine.]*

- 1) Le client commande en utilisant la Norme CEE-ONU pour le codage des carcasses et découpes de viande porcine.

*[illustration]*

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

*[illustration]*

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

*[illustration]*

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

*[illustration]*

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

*[illustration]*

-----