Nations Unies ECE/TRADE/C/WP.7/2013/7

Conseil économique et social

Distr. générale
20 août 2013
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-neuvième session
Genève, 4-6 novembre 2013
Point 4 de l'ordre du jour provisoire
Section spécialisée de la normalisation de la viande

Norme CEE-ONU pour la viande de lapin − Carcasses et découpes

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail par la Section spécialisée de la normalisation de la viande pour qu'il l'approuve en tant que nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de lapin − Carcasses et découpes.

Merci de recycler

Commission économique pour l'Europe

Norme CEE-ONU

Viande de lapin − Carcasses et découpes

Édition 2013

Note

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/welcome.html.

La présente édition de la norme pour la viande de lapin − Carcasses et découpes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/7.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles

Division du commerce et de l'aménagement durable du territoire

Commission Économique pour l'Europe

Palais des Nations

CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

Courriel: agristandards@unece.org.

Remerciements

La CEE aimerait remercier les délégations des pays mentionnés ci-après et de l'Union européenne, qui ont contribué à l'élaboration de cette publication: Australie, Chine, Espagne, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France et Pologne. Des représentants de GS1 et l'Association de l'aviculture, de l'industrie et du commerce de volailles dans les pays de l'Union européenne (a.v.e.c) ont également contribué à l'élaboration de cette publication.

La CEE souhaite tout particulièrement remercier la délégation chinoise d'avoir établi la version préliminaire de la présente norme et fourni les photographies.

Norme CEE-ONU pour la viande de lapin − 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 prévoit d'élaborer.

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

Viande/espèce	*Code CEE-ONU (voir chap. 4)*
Viande de bœuf	10
Viande de veau	11
Viande de cervidés	20
Viande de porc	30
Viande de mouton	40
Viande de chèvre	50
Viande de lama	60
Viande d'alpaga	61
Viande de poulet	70
Viande de dinde	71
Viande de canard	72
Viande d'oie	73
Viande de lapin	74
Viande de cheval	80
Abats	90
Découpes de viande au détail	91

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

On trouvera également sur ce site une description du système de codification et un code d'identification pour l'utilisation du code CEE-ONU.

1.2 Portée

La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande de lapin 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 lapin sur le marché international, il est nécessaire d'appliquer les dispositions législatives concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire. La 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 et de l'étiquetage, et sur d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les sources internationales qui font autorité sont les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius (organisme créé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour élaborer des normes alimentaires).

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 aux clauses des contrats, 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 et d'en garantir une large application dans le commerce international.

1.4 Adoption et publication − Historique

La norme pour la viande de lapin a été publiée en 2013 et adoptée la même année par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, à sa soixante-neuvième session (document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/7). Le texte de la norme comprend cinq chapitres, notamment sur les prescriptions générales, les prescriptions propres à la viande de lapin et les carcasses et découpes, afin qu'elle soit alignée sur les autres normes.

Les normes CEE-ONU pour la viande sont examinées trois ans après leur publication. Si nécessaire, de nouvelles éditions en sont alors publiées. Les changements qui réclament un suivi immédiat sont publiés sur le site Web de la CEE à l'adresse suivante: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html.

2. Prescriptions obligatoires

La viande doit provenir de bêtes saines abattues dans des établissements officiellement agréés et soumis à un système officiel de contrôle périodique, conformément aux règlements applicables en matière de sécurité sanitaire et d'inspection des denrées alimentaires.

Les carcasses et parties doivent être:

- Intactes, compte tenu de la présentation;
- Exemptes de caillots de sang visibles ou de poudre d'os;
- Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, plastique, particules métalliques, etc.);
- Exemptes d'odeurs désagréables;
- Exemptes de taches de sang trop évidentes;
- Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;
- Exemptes de contusions;
- Exemptes de brûlures de congélation;
- Exemptes de moelle épinière (à l'exception des carcasses entières non découpées).

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 lapin (voir le chapitre 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 lapin (champ 1), tel qu'il est défini au paragraphe 1.1, est 74.

3.3 Produit/découpe

3.3.1 Code produit/partie

Le code de produit à quatre chiffres (champ 2) est défini au chapitre 5.

3.3.2 Os

En ce qui concerne les os, la présentation des carcasses et découpes de lapin varie comme suit.

Code des os (champ 3)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Avec os	Les os n'ont pas été enlevés du produit.
2	Partiellement désossé	Certains os, mais pas tous, ont été enlevés du produit.
3	Sans os	Tous les os ont été enlevés du produit.
4-9	Codes non utilisés	

3.4 Refroidissement

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

Code de la réfrigération (champ 4)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Viande réfrigérée	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Viande réfrigérée, avec glace	La température interne du produit (muscle) est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de glace (pas de neige carbonique).

Code de la réfrigération (champ 4)	*Catégorie*	*Description*
3	Viande réfrigérée, avec neige carbonique (CO2)[1]	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -1,5 °C et +4 °C après la réfrigération suivant l'abattage; dans le contenant, le produit est recouvert de neige carbonique (CO2).
4	Viande congelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -12 °C au maximum après la congélation.
5	Viande surgelée	La température interne du produit est maintenue en permanence à -18 °C au maximum après la surgélation.
6	Viande réfrigérée à très basse température[2, 3]	La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12 °C et -1,5 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre mode de réfrigération ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

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 du lapin ainsi que des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Si une procédure est suivie à cet effet, elle doit être établie par un organisme d'évaluation de la conformité, mentionné au paragraphe 3.11.

[1] La neige carbonique ne doit pas être directement en contact avec le produit.

[2] Cette méthode de refroidissement devrait être utilisée uniquement lorsque la viande doit être entreposée pendant une courte période pour la vente au détail.

[3] L'expression «Réfrigérée à très basse température» est également connue sous le nom de «Super réfrigérée».

3.5.2 Catégories de lapins

L'acheteur peut préciser la catégorie, en indiquant le sexe, une fourchette de poids ou l'âge.

Code de la catégorie (champ 5)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Jeune lapereau	Les lapereaux peuvent être sevrés dès qu'ils quittent la boîte à nid et qu'ils s'alimentent auprès de leur mère ou à une mangeoire. La durée du sevrage varie selon l'espèce et peut aller de quatre à cinq semaines.
2	Lapereau	Âgé de moins de 12 semaines
3	Lapin subadulte	Âgé de 12 semaines à 6 mois
4	Lapin adulte	Âgé de plus de 6 mois
5	Lapine pubère	Âgée de plus de 6 mois, adulte non fécondée
6-8	Code non utilisé	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire toute autre catégorie de lapins ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique.

Code de la méthode de production (champ 6)	*Catégorie*[4]	*Description*
0	Non spécifié	
1	Élevage en libre parcours	Les lapins sont élevés dans des clapiers chauffés, qui sont soit pourvus d'une aération soit à parois latérales ouvertes, avec un accès vers l'extérieur.
2	Élevage en pâturage	Les lapins sont élevés en plein air dans des enclos mobiles placés sur l'herbe lorsqu'ils ont plus de 3 semaines.

[4] L'indication d'un mode d'élevage sur l'étiquette doit être conforme à la législation du pays importateur.

Code de la méthode de production (champ 6)	*Catégorie*[4]	*Description*
3	Élevage classique	Les lapins sont élevés en cage en milieu fermé.
4	Élevage biologique[5]	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur concernant la production biologique.
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre mode de production ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.4 Type d'alimentation

L'acheteur peut spécifier un type 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 type d'alimentation doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du type d'alimentation (champ 7)	*Description*
00	Non spécifié
01	Alimentation classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et d'AC
13	Alimentation exempte de FP, de POA, d'AC et d'OGM
14	Alimentation exempte de FP et d'AC
15	Alimentation exempte de FP, d'AC et d'OGM
16	Alimentation exempte de FP et d'OGM
17-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et d'AC
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM
34-49	Codes non utilisés

[5] Les méthodes de production biologique comprennent des types d'alimentation spécifiques. La mention «élevage biologique» n'est donc pas répétée dans la rubrique «type d'alimentation».

Code du type d'alimentation (champ 7)	*Description*
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	Peut être utilisé pour décrire tout autre type d'alimentation ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

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

AC Activateurs de croissance*;

FP Farine de poisson;

OGM Produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés;

POA Produits d'origine animale.

* Sont classés parmi les activateurs de croissance les hormones ou antibiotiques administrés à des doses supérieures à celles recommandées pour l'usage vétérinaire.

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.

Code du mode d'abattage (champ 8)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Classique	Étourdissement avant saignée
2	Halal/Casher	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel
3-8	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 Système de refroidissement

L'acheteur peut spécifier les systèmes de refroidissement, selon les indications données dans le tableau ci-dessous.

Les systèmes de refroidissement indiqués ci-après peuvent entraîner une augmentation de poids due à une absorption d'eau techniquement inévitable. La description du produit/l'étiquette doit indiquer le pourcentage d'eau contenue dans le produit si ce pourcentage est supérieur à la limite technique spécifiée dans la législation du pays importateur. En l'absence d'une telle législation, cette valeur limite doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Les méthodes utilisées pour déterminer la teneur en eau doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du système de refroidissement (champ 9)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Refroidissement à l'air (2 propositions: «sans additifs» ou «selon accord» en fonction des préférences de l'acheteur)	Le produit est refroidi à l'air froid.
2	Refroidissement par immersion (2 propositions: «sans additifs» ou «selon accord» en fonction des préférences de l'acheteur)	Le produit est refroidi par passage à contre-courant dans de l'eau froide.
3	Aspersion ventilée	Le produit est refroidi à l'air froid en présence d'eau nébulisée.
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système de refroidissement ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.5.7 Traitement antimicrobien

Les traitements ci-après peuvent intervenir avant ou après le refroidissement. Il peut s'agir de traitements physiques, chimiques ou biologiques, appliqués séparément ou conjugués, et conformes à la législation en vigueur dans le pays importateur.

Code du traitement (champ 10)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Sans traitement antimicrobien	Aucun traitement antimicrobien
2	Avec traitement(s) antimicrobien(s) spécifié(s)	Le(s) traitement(s) antimicrobien(s) doit (doivent) faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.
3-9	Codes non utilisés	

3.6 Niveau de qualité

Le niveau de qualité des carcasses ou des parties peut être spécifié comme suit.

Code de la qualité (champ 11)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Niveau de qualité n° 1	Le produit est de première qualité[6]
2	Niveau de qualité n° 2	Le produit est de deuxième qualité[6]
3	Niveau de qualité n° 3	Le produit est de troisième qualité[6]
4-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Tout autre niveau ou système de qualité ayant fait l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

[6] S'il est indiqué, le niveau de qualité doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle législation, la définition du niveau de qualité doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.7 Indications à mentionner ou à porter sur les étiquettes accompagnant les unités de commercialisation de la viande

3.7.1 Mentions obligatoires

Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, la liste ci-après indique les mentions à porter sur les étiquettes accompagnant les produits dans le cas de carcasses et découpes emballées:

- Dénomination du produit;
- Estampille sanitaire/tampon d'inspection;
- Date limite de vente/de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays);
- Conditions d'entreposage: par exemple «À entreposer à XX °C au maximum»;
- Identification appropriée de l'emballeur, du distributeur ou de l'expéditeur;
- Poids net en kilos (kg) (et éventuellement en livres (lb));
- Date d'abattage;
- Date de durabilité minimale, conformément à la législation du pays importateur.

3.7.2 Autres indications

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

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- 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;
- Méthode de production et système de transformation;
- Caractéristiques de la race, de la méthode de production et du type d'alimentation;
- Mode d'abattage;
- Date de transformation/d'emballage;
- Qualité/classement;
- Système de refroidissement.

3.8 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de conformité

Les acheteurs peuvent faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité du produit, s'agissant des indications qu'ils ont données, de la norme 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. Le nom d'un organisme de certification habilité 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 de l'animal/du lot: Une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

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

3.9 Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques des carcasses et découpes (réfrigérées ou congelées) de lapin 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) (http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html).

3.9.1 Poids de la pièce

Le terme «pièce» s'entend d'une carcasse entière, de quartiers ou d'une découpe, comme spécifié dans la description du produit. Le poids de la pièce n'inclut pas le poids de l'emballage. Le poids peut également être indiqué sous la forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

L'acheteur et le vendeur peuvent, d'un commun accord, indiquer le poids de chaque pièce comme suit:

Code du poids de la pièce (champ P1)	*Catégorie/description*
0	Non spécifié
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.9.2 Emballage primaire

L'emballage primaire, qui est en contact direct avec le produit, est utilisé pour conditionner le produit selon qu'il est destiné à la vente individuelle ou aux collectivités. Il est placé à l'intérieur d'un contenant d'expédition pour le transport et peut contenir une ou plusieurs pièces. Les emballages primaires peuvent être définis comme suit:

Code de l'emballage primaire (champ P2)	*Catégorie*	*Description*
00	Non spécifié	
01	Sachet en plastique	Emballage formé d'une pellicule souple en plastique enveloppant le produit et fermé par les méthodes couramment utilisées dans le commerce. La garniture intérieure en plastique d'une caisse est considérée comme faisant partie du contenant d'expédition (récipient de transport) et non pas comme un emballage intérieur.
02	Sachet en plastique, sous vide	Sachet en plastique ou autre matériau analogue qui adhère au produit après expulsion de l'air par aspiration et thermoscellage.
03	Sachet en plastique, réutilisable	Sachet en plastique ou autre matériau analogue à fermeture par emboîtement, qui peut être ouvert et refermé à plusieurs reprises.
04	Sachet en plastique sous atmosphère protectrice	Sachet en plastique ou autre matériau analogue rempli d'un gaz et scellé pour maintenir la qualité du produit.

Code de l'emballage primaire (champ P2)	*Catégorie*	*Description*
05	Conditionnement sous blister, portions	Sachet en plastique ou autre matériau analogue utilisé pour envelopper des portions individuelles de produit.
06	Barquette	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette et le tout est recouvert d'un film plastique. Un coussin peut être placé dans la barquette sous le produit pour absorber l'excès d'humidité.
07	Barquette, sous atmosphère protectrice	Contenant peu profond, à fond plat, en polystyrène ou autre matériau plastique analogue. Le produit est placé dans la barquette sur un coussin absorbant l'humidité et le tout est recouvert d'un film plastique. Du gaz y est ensuite introduit et l'emballage est scellé pour maintenir la qualité du produit.
08	Coupe/pot	Contenant en papier, plastique ou autre matériau rigide et étanche, à fond plat fermé par un couvercle.
09	Boîte carton	Contenant en papier qui renferme le produit et qui est placé à l'intérieur d'un emballage. La boîte carton peut: a) être imprégnée et/ou enduite de paraffine; ou b) être doublée d'un film plastique ou d'un sachet en polyéthylène. Elle est fermée selon les méthodes courantes du commerce. L'acheteur qui choisit ce contenant doit également spécifier l'emballage extérieur dans lequel la boîte carton sera placée.
10-97	Codes non utilisés	
98	Pas d'emballage	Le produit n'est pas placé dans un emballage destiné à la vente individuelle ou aux collectivités (il est par exemple emballé directement dans un contenant en plastique consigné, une caisse doublée, un récipient de vrac, etc.).
99	Autre emballage	

3.9.3 Étiquetage pour le consommateur

L'étiquetage de l'emballage primaire à l'intention du consommateur peut être spécifié comme suit:

Code de l'étiquetage pour le consommateur (champ P3)	*Catégorie/description*
0	Non spécifié
1	Étiqueté: des étiquettes à l'intention du consommateur sont apposées sur l'emballage. Elles doivent être conformes aux prescriptions du pays de destination.
2	Non étiqueté
3-9	Codes non utilisés

3.9.4 Poids du colis primaire

Le poids du contenu du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 3.9.1. Il peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du poids du colis primaire (champ P4)	*Catégorie/description*
0	Non spécifié
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

3.9.5 Emballage secondaire

Les emballages secondaires sont utilisés pour protéger et identifier le produit pendant le transport. Ils se composent d'un ou de plusieurs colis primaires. Ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du pays de destination. Les emballages secondaires peuvent être identifiés comme suit:

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	*Catégorie*	*Description*
0	Non spécifié	
1	Boîte, non doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce.

Code de l'emballage secondaire (champ P5)	*Catégorie*	*Description*
2	Boîte, doublée, non paraffinée	Contenant en carton ondulé dont les parois intérieures sont doublées d'un sachet formé d'un film plastique. Fermé au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce.
3	Boîte, non doublée, paraffinée	Caisse en carton ondulé imprégnée et/ou enduite de paraffine aux fins d'étanchéité. Fermée au moyen de rubans (adhésifs), de sangles ou par d'autres méthodes acceptées dans le commerce.
4	Contenant consigné	Contenant ou «fourre-tout» en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison.
5	Récipient de vrac, non consigné	Grand contenant en carton ondulé qui n'est pas récupéré par le fabricant après la livraison, qui peut être ou non imprégné de paraffine ou doublé d'un sachet en film plastique.
6	Récipient de vrac, consigné	Grand contenant en plastique ou autre matériau autorisé qui est récupéré par le fabricant après la livraison.
7-8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.9.6 Poids du colis secondaire

Le poids du colis secondaire est indiqué sous la forme d'un nombre à cinq chiffres dont une décimale (0000,0 kg). Les tolérances concernant le poids du colis secondaire et les fourchettes de poids sont déterminées par l'acheteur et le vendeur comme indiqué au paragraphe 3.9.1.

Code du poids du colis secondaire (champ P6)	*Catégorie/description*
00000	Non spécifié
00001-99999	Poids indiqué en kilogrammes sous la forme d'un nombre à cinq chiffres (0000,0)

3.9.7 Format de codage applicable à l'emballage et au conditionnement de la viande de lapin

Le tableau ci-après montre comment est appliqué le format de codage pour décrire l'emballage et le conditionnement de la viande de lapin:

Champ	*Description*	*Paragraphe*	*Fourchette de codes*
P1	Poids de la pièce	3.9.1	0-9
P2	Emballage primaire	3.9.2	00-99
P3	Étiquetage de l'emballage primaire pour le consommateur	3.9.3	0-9
P4	Poids du colis primaire	3.9.4	0-9
P5	Emballage secondaire	3.9.5	0-9
P6	Poids du colis secondaire	3.9.6	00000-99999

4. Prescriptions de l'acheteur − Code CEE-ONU pour la viande de lapin

4.1 Définition du code

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

N°	*Description*	*Paragraphe*	*Fourchette de codes*
1	Espèce	3.2	00-99
2	Produit/partie	5	0000-9999
3	Os	3.3.2	0-9
4	Refroidissement	3.4	0-9
5	Catégories	3.5.2	0-9
6	Méthodes de production	3.5.3	0-9
7	Type d'alimentation	3.5.4	00-99
8	Mode d'abattage	3.5.5	0-9
9	Système de refroidissement	3.5.6	0-9
10	Traitement antimicrobien	3.5.7	0-9
11	Niveau de qualité	3.6	0-9
12	Champ non utilisé	-	0-9
13	Champ non utilisé	-	0-9
14	Contrôle de conformité	3.8	0-9

4.2 Exemple

L'exemple suivant décrit un jeune lapereau entier surgelé, avec tête, cou et pattes, issu de l'élevage biologique, ayant reçu une alimentation sans farine de poisson, refroidi à l'air sans additifs et sans traitement antimicrobien. Le lapereau est de qualité supérieure, et la qualité et la désignation commerciale doivent être certifiées par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit porte le Code CEE-ONU pour la viande de lapin ci-après: 7401011514100111004.

N°	*Description*	*Caractéristique*	*Valeur*
1	Espèce	Lapin	74
2	Produit/partie	Carcasse entière	0101
3	Os	Avec os	1
4	Refroidissement	Surgelé	5
5	Catégories	Jeune lapereau	1
6	Méthodes de production	Élevage biologique	4
7	Type d'alimentation	Exempt de farine de poisson	10
8	Mode d'abattage	Non spécifié	0
9	Refroidissement	Refroidi à l'air, sans additifs	1
10	Traitement antimicrobien	Sans traitement anti-microbien	1
11	Niveau de qualité	Première qualité	1
12	Champ non utilisé	-	0
13	Champ non utilisé	-	0
14	Contrôle de conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

5. Description des carcasses et parties

5.1 Liste multilingue des produits

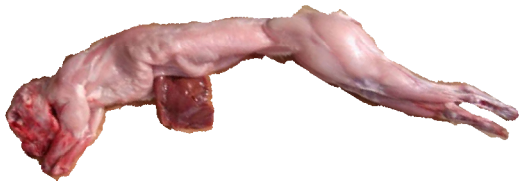
Produit	*Français* *Page*	*Anglais*	*Chinois*	*Russe*
0101	Carcasse entière	Full Carcass		
0102	Carcasse	Carcass	胴体	
0103	Demi-carcasse	Side	半胴体	
0201	Tronc	Trunk	前二分体	
0202	Paire de cuisses et râble	Leg pair and saddle	后二分体	
0203	Tronc sans cuisses	Trunk without legs	去腿前二分体	
0204	Râble	Saddle	带骨背腰脊	
0205	Paire de cuisses	Leg pair	后腿对	
0206	Quartier avant	Forequarter	前四分体	
0207	Quartier arrière	Hindquarters	后四分体	
0208	Cuisses sans pointe de filet	Leg-chump off	去盆骨后腿	
0209	Cuisses avant	Fore leg	前腿	
0210	Jarret avant	Foreshank	前小腿	
0211	Jarret arrière	Hindshank	后小腿	
0212	Découpes dans le jarret arrière	Hindshank cuts	后小腿切块	
0213	Longe	Loin	劈半背腰脊肉	
0214	Ensemble quartiers	Quarters set	四分体组合	
0215	Découpe en cinq morceaux	5-piece cut-up	五分体	
0301	Carré désossé	Boneless rack	背脊肉	
0302	Filet désossé	Boneless loin	劈半背腰脊肉	

Produit	*Français*	*Page*	*Anglais*	*Chinois*	*Russe*
0303	Faux-filet		Striploin	外脊	
0304	Râble désossé		Boneless saddle	去骨背肉	
0305	Muscle long dorsal		Backstrap	通脊	
0306	Filet		Tenderloin	里脊	
0307	Noix de filet		Eye of short loin	背脊肉	
0308	Aumônière de lapin		Meat bag	肉包	
0309	Roulé de lapin		Meat roll	肉卷	
0401	Tranche de lapin		Steak	兔排	
0402	Squelette de lapin		Skeleton	兔骨架	
0403	Tête		Head	兔头	
0404	Cou		Neck	兔脖	
0405	Rognons		kidney	兔肾	
0406	Foie		Liver	兔肝	
0407	Cœur		Heart	兔心	
0408	Testicules		Testes	兔睾丸	
0409	Estomac		Stomach	兔胃	

5.2 Diagramme du squelette du lapin

5.3 Tableau des découpes standard

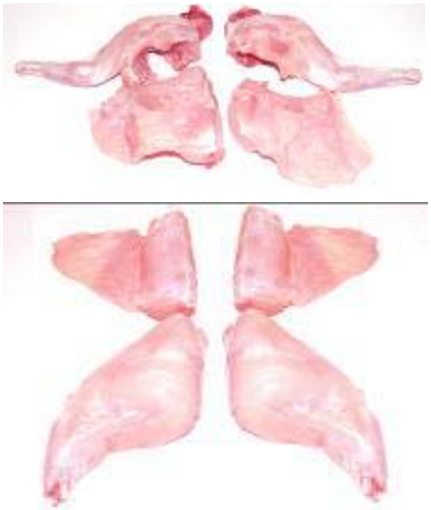
5.4 Découpes de viande de lapin

	**0101 Carcasse entière** Une carcasse entière comprend la tête, toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusque et y compris le tarse et le carpe. **À préciser**: • Diaphragme laissé en place ou enlevé; • Cœur et poumons laissés en place ou enlevés; • Rognons laissés en place ou enlevés; • Gras de rognon enlevé en partie ou en totalité.
	0102 Carcasse Une carcasse comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusque et y compris le tarse et le carpe, sans la tête. **À préciser**: • Queue enlevée à l'articulation sacro-coccygienne; • Rognons − gras de rognon enlevé; • Filet enlevé; • Diaphragme laissé en place ou enlevé; • Cœur et poumons laissés en place ou enlevés; • Rognons laissés en place ou enlevés.
	0103 Demi-carcasse Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse. Le cou est enlevé par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique. La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale opérée par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques. **À préciser**: • Rognons − gras de rognon enlevé; • Diaphragme enlevé; • Moelle épinière enlevée.

	0201 Tronc Le tronc est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. **À préciser**: • Diaphragme laissé en place ou enlevé; • Rognons laissés en place ou enlevés; • Gras de rognon enlevé en partie ou en totalité; • Cou laissé en place ou enlevé. • Cœur et poumons laissés en place ou enlevés.
	0202 Paire de cuisses et râble Cette découpe est préparée à partir d'une carcasse dont sont enlevées les parties suivantes: La poitrine/panoufle est enlevée au moyen d'une coupe en ligne droite courant en parallèle de chaque côté et mesurée à partir du bord dorsal, en commençant à la jonction de la première côte (sternum), puis en passant au niveau du diaphragme à la onzième côte et en poursuivant à travers la poitrine jusqu'au ganglion lymphatique inguinal superficiel. Le cou est enlevé par une coupe en ligne droite parallèle à la première côte et située à son extrémité crânienne, puis passant à travers la jonction de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique. **À préciser**: • Jarret avec embout; • Panoufle laissée en place ou enlevée; • Épaule laissée en place ou enlevée; • Tendon laissé en place ou enlevé; • Nombre de côtes requis; • Gras de rognon et graisse du canal laissés en place ou enlevés en partie ou en totalité; • Cartilage de l'omoplate laissé en place ou enlevé; • Nombre de côtes et longueur de manche à dénuder; • Niveau de parage du gras superficiel; • Les extrémités des côtes sont dénudées à une distance telle que précisée à partir du bord ventral.

	0203 Tronc sans cuisses Le tronc est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. **À préciser**: • Diaphragme laissé en place ou enlevé; • Rognons laissés en place ou enlevés; • Gras de rognon enlevé en partie ou en totalité; • Cuisses antérieures enlevées; • Cou laissé en place ou enlevé.
	0204 Râble Le râble est préparé à partir d'une paire de cuisses et râble (0202) par enlèvement de la paire de cuisses au moyen d'une coupe opérée à travers la sixième vertèbre lombaire à l'extrémité de l'ilium et se poursuivant jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les côtes et la partie de la poitrine situées de part et d'autre du râble sont coupées en parallèle à une distance spécifiée de l'extrémité crânienne.
	0205 Paire de cuisses La paire de cuisses est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe opérée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager l'extrémité de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. **À préciser**: • Tendon laissé en place ou enlevé; • Jarret avec embout; • Panoufle laissée en place ou enlevée; • Point d'ablation de la queue; • Graisse du canal laissée en place ou enlevée en partie ou en totalité; • Tête de filet laissée en place ou enlevée; • Niveau de parage du gras superficiel.
	0206 Quartier avant Partie antérieure de la demi-carcasse (0103), préparée par une coupe transversale à travers la colonne vertébrale au niveau de la douzième côte et de la première vertèbre lombaire. **À préciser**: • Quartier avant avec 11 côtes; • Diaphragme enlevé; • Moelle épinière enlevée.

	0207 Quartier arrière Partie postérieure de la demi-carcasse (0103), préparée par une coupe transversale à travers la colonne vertébrale entre la douzième côte et la première vertèbre lombaire. **À préciser**: • Quartier arrière avec une côte; • Diaphragme enlevé; • Rognons − gras de rognon enlevés; • Queue enlevée à l'articulation sacro-coccygienne; • Moelle épinière enlevée.
	0208 Cuisses sans pointe de filet Cette découpe est préparée à partir d'un quartier arrière par enlèvement de la pointe du filet au moyen d'une coupe opérée à angle droit à travers la cuisse à une distance spécifiée de l'articulation coxo-fémorale (acétabule). **À préciser**: • Point d'ablation de la queue; • Sacrum laissé en place ou enlevé; • Jarret avec embout; • Tendon laissé en place ou enlevé; • Graisse de canal laissée en place, ou enlevée en partie ou en totalité; • Lignes de découpe (crânienne) de la pointe du filet par rapport à l'acétabule; • Niveau de parage du gras superficiel.
	0209 Cuisses avant Les cuisses avant sont préparées par une coupe droite à travers l'épine dorsale à la huitième ou la neuvième vertèbre thoracique. Elles sont divisées dans le sens de la longueur le long de l'épine dorsale afin de produire deux moitiés à peu près égales.
	0210 Jarret avant Le jarret avant est préparé à partir d'un quartier avant et comprend le radius, le cubitus, le carpe et la partie distale des os constituant l'humérus ainsi que les muscles associés. **À préciser**: • Carpe laissé en place; • Scié ou déjointé.

	0211 Jarret arrière Le jarret arrière est préparé à partir d'une cuisse et comprend le tibia, le tarse et les os du tuber calcanéen ainsi que les muscles associés. Il est enlevé de la cuisse par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la pointe du filet passant par le nerveux, à travers l'articulation fémoro-tibiale. **À préciser**: • Tarse laissé en place; • Nerveux laissé en place ou enlevé; • Tendon laissé en place ou enlevé; • Scié ou déjointé.
	0212 Découpes dans le jarret arrière Les découpes sont préparées à partir d'un jarret arrière par une coupe parallèle à la ligne de découpe de la pointe du filet.
	0213 Longe Ce morceau est préparé à partir d'une demi-carcasse (0103) par enlèvement du quartier avant le long de la côte spécifiée et par une coupe à angle droit séparant les vertèbres thoraciques. La cuisse est enlevée par une coupe parallèle à la ligne d'enlèvement du quartier avant et passant à travers la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées pour dégager la pointe de l'ilium. La poitrine/panoufle est enlevée à la distance spécifiée du bord ventral du *M. longissimus dorsi* par une coupe parallèle à la colonne vertébrale (mesurée à partir de l'extrémité crânienne).
	**0214 Ensemble quartiers** Ce morceau comprend les principales découpes du quartier avant ou du quartier arrière. **À préciser**: • Se référer à chaque code pour obtenir les détails.

	0215 Découpe en cinq morceaux Une «découpe en cinq morceaux» est préparée à partir d'une carcasse (0102) divisée en 2 cuisses avant, 2 cuisses arrière et 1 filet avec poitrine entière, dos et une partie des côtes.
	0301 Carré désossé Le carré désossé est préparé à partir d'une carcasse (0102) par enlèvement des cuisses avant et arrière et de tous les os.
	0302 Filet désossé Le filet désossé est préparé à partir d'un carré désossé par une coupe opérée le long de la ligne médiane.
	0303 Faux-filet Cette découpe est préparée à partir d'un quartier arrière (sans côte) par une coupe opérée au niveau de l'articulation lombo-sacrée et de la partie du *M. longissimus dorsi* attachée le long du bord des vertèbres lombaires (de la première à la sixième). La panoufle (côté queue) est enlevée au niveau de la noix à la jonction de la douzième côte et parallèlement à la première vertèbre lombaire. **À préciser**: • Distance entre le point d'enlèvement de la panoufle et la noix; • Obtenu à partir d'un quartier arrière avec une côte.
	0304 Râble désossé Un râble désossé est préparé à partir d'une carcasse et comprend le *M. longissimus dorsi* situé le long des apophyses épineuses et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. **À préciser**: • Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée; • Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement le long des vertèbres.

	0305 Muscle long dorsal Cette découpe est préparée à partir d'une demi-carcasse et comprend le *M. longissimus dorsi* situé le long des apophyses épineuses et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, thoraciques et cervicales. Elle correspond à la partie allant de la première vertèbre cervicale à l'articulation lombo-sacrée. **À préciser**: • Membrane aponévrotique laissée en place ou enlevée; • Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement le long des vertèbres.
	0306 Filet Cette découpe est préparée à partir d'une demi-carcasse par enlèvement en une seule pièce des muscles de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. La chaînette (*M. psoas minor*) reste en place. **À préciser**: • Chaînette (*M. psoas minor*) laissée en place ou enlevée; • Niveau de parage du gras superficiel.
	0307 Noix de filet Cette découpe est préparée à partir du haut du muscle dorsal long et comprend la partie située entre la dixième vertèbre thoracique et l'articulation lombo-sacrée. **À préciser**: • Membrane aponévrotique enlevée ou laissée en place; • Longueur du muscle en indiquant le point d'enlèvement à partir des vertèbres lombaires et thoraciques.
	0308 Aumônière de lapin Une aumônière de lapin est préparée à partir d'un carré désossé en repliant la viande du cou et du filet vers l'intérieur et en lui donnant une forme d'aumônière.
	0309 Roulé de lapin Un roulé de lapin est préparé à partir d'un carré désossé en repliant la viande du cou et du filet vers l'intérieur et en le présentant sous forme de roulé.

	0401 Tranche de lapin La tranche de lapin comprend les vertèbres cervicales, thoraciques, lombaires et sacrées ainsi que les côtes et les muscles qui y sont attachés.
	0402 Squelette de lapin Le squelette de lapin comprend les vertèbres cervicales, thoraciques, lombaires et sacrées, ainsi que les côtes.
	0403 Tête Une «tête» provient d'un lapin entier. La tête avec langue comprend les os et le contenu du crâne ainsi que la langue.
	0404 Cou Le cou est préparé à partir d'une carcasse entière par une coupe en ligne droite traversant la jointure de la septième vertèbre cervicale et de la première vertèbre thoracique.
	0405 Rognons Les rognons sont obtenus par enlèvement des vaisseaux sanguins et de la peau; le gras du hile est en partie enlevé.
	0406 Foie Le «foie» est prélevé à l'intérieur d'une carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes et dont la forme et la taille sont irrégulières.
	0407 Cœur Le «cœur avec coiffe» est prélevé à l'intérieur d'une carcasse. La graisse attenante, le péricarde et la crosse de l'aorte ne sont pas enlevés. Il consiste en un organe musculaire unique qui fait circuler le sang.

	0408 Testicules Les «testicules» sont prélevés à l'intérieur d'une carcasse. Recouverts d'une membrane, ce sont les organes reproducteurs du lapin mâle.
	0409 Estomac L'estomac est prélevé à l'intérieur d'une carcasse et il en est enlevé le contenu, le gras et les autres tissus adhérents. La paroi de l'estomac est constituée d'un tissu musculaire de forme légèrement irrégulière faisant partie du système gastro-intestinal.