



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/13  
5 juillet 2005

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande  
13-15 avril 2005, Genève

**RAPPORT SUR LA QUATORZIÈME SESSION**

**Résumé**

**Révision de la norme CEE-ONU pour la viande porcine:** La Section spécialisée a étudié la révision en détail. Des propositions ont été faites en vue d'incorporer un nouveau système de codage, qui intégrerait la norme CEE-ONU aux systèmes de codage des produits utilisés au niveau mondial pour le commerce électronique.

Suite à l'exercice pratique de découpe organisé lors d'une réunion informelle de rapporteurs organisée en France à l'invitation des autorités françaises, un certain nombre de corrections ont été apportées aux prescriptions générales et à la description des découpes.

Les rapporteurs établiront une version actualisée de la norme qui, si elle est approuvée par le biais d'une procédure écrite ou d'une autre réunion de rapporteurs, sera transmise au Groupe de travail pour adoption.

**Nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de dinde:** La Section spécialisée a étudié les prescriptions générales de cette norme et apporté certaines modifications. Les rapporteurs se réuniront en Pologne au sujet de la description des découpes.

### **Ouverture de la session**

1. La session s'est tenue à Genève du 13 au 15 avril 2005 sous la présidence de M. Barry Carpenter (États-Unis d'Amérique).
2. Les participants ont observé une minute de silence à la mémoire de M. Ken Jones qui avait assisté aux réunions pour le Royaume-Uni depuis la création de la Section spécialisée. Le Président a déclaré que M. Jones avait apporté une contribution importante à l'élaboration de toutes les normes existantes pour la viande et qu'il serait regretté en tant que collègue et ami.
3. M<sup>me</sup> Virginia Cram-Martos, chef du Service des politiques commerciales et de la coopération avec les gouvernements (Division du développement du commerce et du bois), a ouvert la session.
4. Elle a indiqué que depuis la dernière session, les rapporteurs sur la viande bovine s'étaient réunis deux fois: la première en Lituanie en 2004 et la seconde en France et à Genève immédiatement avant la session en cours et, au nom de la CEE, elle a exprimé sa gratitude aux délégations lituanienne et française pour l'excellente organisation de ces réunions.
5. Elle a également annoncé que M. Tom Heilandt, qui avait assumé les fonctions de secrétaire du WP.7 et de ses sections spécialisées pendant sept ans, avait été promu à un poste au secrétariat du Codex Alimentarius à Rome. Elle a précisé qu'elle avait déjà engagé le processus de recrutement afin de pourvoir le poste et a assuré le Groupe que tout serait fait pour que les prestations du secrétariat conservent leur qualité.
6. Au nom du Groupe, le Président a remercié M. Heilandt de sa contribution active aux travaux de la Section spécialisée et lui a présenté ses meilleurs vœux de succès.

### **Participation**

7. Ont participé à la session les délégations des pays suivants: Australie, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Hongrie, Italie, Lituanie, Pologne et Slovaquie.
8. Y a également participé une délégation du GS1 (Global Standards, anciennement EAN International), organisation non gouvernementale.
9. La liste des participants peut être consultée sur la page d'accueil du Groupe des normes agricoles ([http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2005\\_lop.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2005_lop.pdf)).

### **Point 1: Adoption de l'ordre du jour**

#### Document:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/1      Adoption de l'ordre du jour

10. La Section spécialisée a adopté l'ordre du jour, moyennant la suppression des documents ci-après: TRADE/WP.7/GE.11/2005/6, 7, 10 et 11.

Les documents suivants ont été rajoutés à ceux qui étaient inscrits à l'ordre du jour:

INF.1	Information sur le poisson (secrétariat)
INF.2 Rev.1	Texte de synthèse révisé pour la viande porcine
INF.3	Texte révisé pour la viande de dinde (États-Unis)
INF.4	Lignes directrices pour la classification UNSPSC
INF.5	Observations concernant la viande de dinde (Commission européenne)
INF.6	Observations concernant la viande porcine (Fédération de Russie)
INF.7	Exposé sur la codification (États-Unis)
INF.8	Livre blanc sur la codification (États-Uni)
INF.9	Lettre du GS1 (GS1)
INF.10	Codage UNSPSC/GPC (GS1)

**Point 2: Questions présentant un intérêt pour la Section spécialisée**

Document:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/2      Questions présentant un intérêt pour la Section spécialisée

11. Les participants ont pris note du document TRADE/WP.7/GE.11/2005/2 où étaient résumés les résultats de la huitième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et l'entreprise et de la soixantième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

**Point 3: Questions relatives aux normes existantes (bovins, ovins, poulets, lama/alpaga)**

Document:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/3      Questions relatives aux normes existantes (bovins, ovins, poulets, lama/alpaga)

12. Le secrétariat a signalé que la norme CEE-ONU pour la viande bovine avait été publiée en anglais, français et russe (ECE/TRADE/326). Le texte des normes pour la viande bovine et la viande de poulet se trouvait actuellement au service de l'impression et devrait être publié avant l'été. La norme CEE-ONU pour la viande de lama/alpaga serait établie pendant l'été et publiée en automne.

13. Le secrétariat communiquerait aux délégations de la France et de la Russie la version finale des publications sur la viande ovine et sur la viande de poulet afin qu'elles puissent présenter des observations sur la traduction, avant impression. Les autres délégations recevraient la version finale en anglais, pour observation. Cette version finale devrait être disponible avant la fin juin.

14. À la précédente session, la Section spécialisée avait décidé de réexaminer les normes tous les trois ans. Pour engager ce processus, le secrétariat avait élaboré un document (TRADE/WP.7/GE.11/2005/3) regroupant des modifications possibles/thèmes de discussion se rapportant à ces normes.

15. La délégation italienne a demandé des éclaircissements sur la place qu'occupait la viande de veau dans la norme CEE-ONU pour la viande bovine. En Italie, le veau était un produit important sur le plan des importations et les questions concernant cette viande ne se résumaient pas à un simple problème d'étiquetage car les prix de ces produits étaient plus élevés que ceux du bœuf. La viande de veau pourrait-elle être importée en Italie sur la base des définitions figurant dans la norme CEE-ONU? La délégation a estimé que la catégorie 7 «jeune bovin», de 6 à 12 mois, était très vaste, un animal étant considéré comme un veau à 6 mois et comme un taureau à 12 mois.

16. La délégation italienne a ajouté que l'Union européenne s'employait actuellement à mettre au point une définition pour le veau prenant en compte à la fois l'âge de l'animal et le poids de la carcasse (< 8 mois et poids de carcasse < 185 kg).

17. Elle a également jugé que les définitions des systèmes d'alimentation pour les bovins devraient être aussi détaillées que celles proposées pour la viande porcine.

18. Il a été précisé que la norme CEE-ONU pour la viande bovine ne s'appliquait pas au veau et que la Section spécialisée envisageait d'élaborer une norme spécifique pour ce produit.

19. S'agissant des autres questions soulevées et des autres aspects mentionnés dans le document TRADE/WP.7/GE.11/2005/3 et au cours du débat, la Section spécialisée est convenue de ce qui suit:

- Les mots «moelle épinière» devraient être supprimés au paragraphe 3.5.6 dans les normes pour la viande ovine et la viande bovine parce qu'il existait déjà une caractéristique minimale concernant l'enlèvement de la moelle épinière;
- Les définitions pour la catégorie bovine devraient être remaniées. La délégation italienne a offert d'élaborer une proposition à ce sujet;
- Les définitions des systèmes d'alimentation figurant dans les normes pour la viande ovine et la viande bovine devraient être réexaminées aux fins de les aligner sur le texte proposé dans la norme pour la viande porcine. La délégation italienne a offert d'élaborer une proposition, qui serait communiquée au secrétariat aux fins d'incorporation dans la prochaine révision périodique de la norme pour la viande bovine, qui commencerait l'année prochaine;
- La délégation de la Fédération de Russie mettrait au point une proposition visant à inclure, dans les normes pour la viande ovine et la viande bovine, une disposition sur un traitement spécial après l'abattage afin de préserver une certaine qualité microbiologique. Elle avait déjà présenté une proposition dans le même sens à l'occasion de la révision de la norme pour la viande porcine.

20. Le document TRADE/WP.7/GE.11/2005/3 restera inscrit à l'ordre du jour pour examen complémentaire lors de réunions futures. Il contribuerait en outre au processus de révision des normes dans les années à venir.

**Point 4: Projet de révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine**

Documents:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/4 ) Projet de révision de la norme CEE-ONU pour  
TRADE/WP.7/GE.11/2005/5 ) les carcasses et découpes de viande porcine  
TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1 )  
INF.2 Rev.1, INF.4, INF.6, INF.7, INF.8, INF.9, INF.10

21. Une première réunion de rapporteurs sur la révision de la norme pour la viande porcine s'est tenue à Saint-Petersbourg en septembre 2003 et une deuxième à Varsovie en avril 2004, suivie le même mois d'échanges de vues au sein de la Section spécialisée. Une troisième réunion a eu lieu en octobre 2004 à Vilnius. Les conclusions de ces consultations sont présentées dans les documents communiqués par les États-Unis (TRADE/WP.7/GE.11/2005/4, TRADE/WP.7/GE.11/2005/5 et TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1).

22. Les rapporteurs se sont également rencontrés le 11 avril 2005 à Genève et ont débattu des prescriptions générales et du codage. Au cours d'une visite de travail dans un abattoir près de Valence (France), le 12 avril, ils ont abordé un certain nombre de questions relatives aux découpes. Pendant cette visite, ils ont eu l'occasion de travailler avec un boucher expérimenté qui a procédé concrètement aux découpes dont il était question.

23. Le Groupe a remercié la délégation française et la société SVA-Jean Rozé qui l'avaient accueilli pour l'organisation de cette visite et pour la qualité de leur hospitalité et du concours qu'elles lui avaient apporté.

**Point 4 a): Chapitres 1 à 4: Prescriptions générales et codage**

**i) Codage**

24. Les délégations des États-Unis et du GS1 ont présenté des exposés sur les possibilités d'élargir l'application des normes CEE-ONU relatives à la viande dans le commerce international.

25. Le GS1 et l'Uniform Code Council (UCC ou GS1 US) sont en train de mettre au point, avec le concours des principaux détaillants et fournisseurs du monde entier, un système mondial de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1.

26. Les entreprises qui participent aux filières viande et volaille sont en train d'étudier les modèles de données et les messages du système afin d'en vérifier la valeur pour le commerce international des produits carnés et avicoles périssables.

27. Les normes CEE-ONU constituent le seul système connu assurant une identification descriptive unique adoptée à l'échelle mondiale pour un large éventail de produits carnés et avicoles. C'est pourquoi elles seraient particulièrement précieuses pour promouvoir le commerce de ces produits dans le contexte des systèmes mondiaux de commerce électronique.

28. On pourrait utiliser les définitions de l'espèce et des produits/découpes/parties mises au point par la CEE ainsi que certains autres attributs déterminés par la CEE dans un système de classification des produits qui serait hébergé dans le Registre central du GDSN.

29. Les informations relatives à la classification deviendraient alors associées en permanence et à l'échelle mondiale au GTIN (Global Trade Item Number), référence par défaut du produit dans le GDSN, et cette information serait à la disposition de tous les partenaires commerciaux potentiels qui synchronisent les codes produits dans le GDSN.

30. Pour pouvoir être intégré, il faudrait que le codage utilisé dans les normes CEE-ONU soit compatible avec les systèmes mondiaux actuels de classification électronique qui seront utilisés dans le GDSN: le United Nations Standard Products and Services Code® (UNSPSC®) et la Global Product Classification (GPC).

31. L'UNSPSC® a été mis en service en 1998 et il est la propriété intellectuelle du Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD). Ce code est construit selon une hiérarchie à quatre niveaux: le segment, la famille, la classe et le produit. Il peut être librement utilisé et imprimé par le public et n'est soumis à aucune restriction de droit d'auteur.

32. Ce code offre un support pour un certain nombre de langues et il assure une classification très poussée d'une vaste gamme de produits et de services fournis par un large éventail de diverses branches d'activités. Il a été utilisé pour des systèmes d'information internes des entreprises mais pas encore en tant qu'élément de classification d'un système mondial de commerce électronique. Cette adaptation est en cours d'élaboration.

33. La granularité actuelle de l'UNSPSC® est faible et, s'agissant des produits carnés, les niveaux les plus bas sont les suivants:

50111510 = Viandes et viande de volaille à l'état frais;  
50111511 = Viandes et viande de volaille à l'état congelé;  
50111512 = Viandes et viande de volaille de conservation.

34. Les filières viande et volaille n'ont pas réexaminé le code UNSPSC® récemment; ce réexamen serait le bienvenu et les responsables du code seraient prêts à donner suite à des demandes de modification. Les attributs et valeurs de la CEE qui sont utiles aux niveaux les plus élevés de la classification pourraient servir à actualiser les codes existants aux niveaux de la classe et du produit, par exemple:

501130 = Viande porcine, carcasse;  
50113001 = Carcasse entière;  
50113002 = Demi-carcasse.

35. Les autres parties du code de la CEE applicables aux produits carnés (la réfrigération, etc.) pourraient alors être ajoutées en tant qu'attributs conformément à la terminologie de la GPC du GS1, qui concorde actuellement avec celle de l'UNSPSC®.

36. Plusieurs délégations se sont déclarées très intéressées par les possibilités qu'offraient ces initiatives pour l'application des normes CEE-ONU, mais ont estimé qu'un vaste débat sur les questions de codage dépassait leurs compétences et que le groupe devrait se concentrer sur l'accomplissement de sa principale tâche, qui était d'élaborer des descriptions commerciales harmonisées et de faire publier les normes dans les plus brefs délais. Elles ont par ailleurs jugé qu'il fallait s'assurer que toute modification du codage permettrait encore de coder tous les produits concernés.

37. À la suite des demandes des délégations, les représentants des États-Unis et du GS1 ont confirmé que tous les documents concernant le codage pouvaient être utilisés sans restriction par d'autres délégations et traduits selon les besoins.

38. Les délégations des États-Unis et du GS1 ont offert de rédiger avant la fin de juin 2005 une proposition détaillée sur les changements qu'il était nécessaire d'apporter au code actuel de la CEE et les demandes de modification à adresser à l'UNSPSC® et à la GPC.

39. Toutes les délégations ont été priées de prendre contact avec leur organisation nationale pertinente du GS1 afin d'obtenir des précisions sur la question.

## **ii) Prescriptions générales**

40. Les rapporteurs et la Section spécialisée ont examiné les prescriptions générales en détail (chap. 1 à 4). Les amendements adoptés sont reproduits dans l'annexe 1 au présent rapport.

### **Point 4 b): Chapitre 5: Description des carcasses et découpes**

41. Le chapitre a été examiné en détail. Un certain nombre de découpes avaient fait l'objet d'une démonstration lors de la réunion des rapporteurs en France et il s'était avéré nécessaire d'ajouter quelques autres découpes. Lors des débats, un certain nombre de modifications ont été apportées au texte existant. Il sera nécessaire de poursuivre les travaux lors d'une autre réunion de rapporteurs. Les amendements adoptés sont reproduits dans l'annexe 2 au présent rapport.

### **Point 4 c): Conclusions sur la manière de procéder à la révision de la norme**

42. La délégation française a déclaré qu'il était difficile de prendre des décisions finales relatives aux découpes car les documents correspondants n'avaient été mis à disposition que récemment (le TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1 n'avait été disponible qu'en anglais lors de la session). Il n'avait donc pas été possible de dûment consulter les milieux professionnels en France. Elle a estimé qu'il pourrait être utile d'organiser une autre réunion de rapporteurs, avec une démonstration concrète de découpe, en vue de résoudre l'ensemble des questions en suspens. Elle a offert d'accueillir cette réunion en France à la fin de l'été ou en automne, si nécessaire.

43. La Section spécialisée a décidé ce qui suit:

- Les prescriptions générales ont été considérées comme étant achevées, à l'exception du système de codage;
- Un accord sur les questions en suspens (codage, certaines descriptions de découpes, nouvelles découpes) devrait être recherché soit par courrier électronique soit lors d'une autre réunion de rapporteurs. La France a offert d'accueillir pareille réunion, si nécessaire;
- S'il était possible d'établir à temps un document de synthèse, il conviendrait de le présenter au Groupe de travail (17 au 20 octobre), pour adoption.

**Point 5: Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande caprine**

44. La Section spécialisée n'a été saisie d'aucune proposition nouvelle.

**Point 6: Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de dinde**

**a) Chapitres 1 à 5: Prescriptions générales et codage**

Document:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/8 (États-Unis) Prescriptions générales et codage

45. Les chapitres 1 à 5 ont été examinés. Les amendements adoptés sont reproduits dans l'annexe 3 au présent rapport.

**b) Chapitre 6: Description des carcasses/découpes**

Document:

TRADE/WP.7/GE.11/2005/9 Description des carcasses/découpes

46. Faute de temps, il n'a pas été possible d'étudier ce document. Les rapporteurs l'examineront à leur première session.

**Point 7: Norme pour le bétail**

47. La Section n'a été saisie d'aucune proposition.

**Point 8: Coopération avec l'Organisation mondiale des douanes**

48. Faute de temps, il n'a pas été possible d'examiner cette question.

**Point 9: Activités de mise en œuvre/traçabilité/marque de commerce**

49. Ce point n'a pas fait l'objet de débats. Il a été rappelé aux délégations qu'elles devaient aviser le secrétariat des procédures de certification employées dans leur pays.



**Point 10: Travaux futurs**

50. Pour les travaux futurs, l'ordre de priorité est le suivant:

- Publication des normes sur les poulets, les ovins et les lamas;
- Achèvement de la révision de la norme pour la viande porcine;
- Dinde;
- Viande caprine;
- Révision des normes pour les viandes bovine et ovine;
- Veau;
- Abats, découpes spéciales;
- Bétail;
- Établissement de nuanciers/fiches de commercialisation;
- Étude pilote sur l'application de la norme pour la viande bovine;
- Produits avec additifs et produits miniaturisés.

51. Pour l'ordre du jour provisoire de la quinzième session, voir annexe 4 au présent rapport.

52. La Section spécialisée a pris note du document TRADE/WP.7/GE.11/2005/12 sur le poisson, mais vu le volume de travail et les compétences spécialisées nécessaires, a jugé ne pouvoir y donner suite.

**Point 11: Préparation des réunions de rapporteurs de la quinzième session de la Section spécialisée**

53. La délégation polonaise a offert d'accueillir une réunion de rapporteurs sur la dinde en Pologne, au mois de juin.

54. La délégation française a offert d'organiser une réunion de rapporteurs sur la viande porcine plus tard dans l'année, si cela était nécessaire.

55. La délégation australienne a offert d'accueillir la quinzième session de la Section spécialisée du 21 au 25 avril, à l'occasion du Congrès mondial de la viande qui se tiendra à Brisbane (Australie) du 26 au 29 avril 2006. L'interprétation serait assurée en espagnol, français et russe. Un certain nombre de pays d'Amérique du Sud ayant participé à ces travaux dans le passé ont déjà fait savoir qu'ils souhaiteraient participer.

56. La Section spécialisée a accueilli cette proposition avec satisfaction et invité la délégation australienne, avec le concours du secrétariat, à étudier toutes questions pratiques liées à cette invitation.

57. Le secrétariat a regretté que certains documents n'aient été disponibles que tardivement dans toutes les langues. Il a été rappelé aux délégations que, pour que les documents soient distribués à temps, il fallait les envoyer pour traduction bien avant le délai des 10 semaines. Si l'on se contentait de respecter ce délai, il serait uniquement garanti que la traduction serait disponible au moment de la session.

**Point 12: Préparation de la soixante et unième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

58. La version révisée complète de la norme CEE-ONU pour la viande porcine serait transmise au Groupe de travail si l'on parvenait à un accord au sein de la Section spécialisée, soit par le biais d'une réunion de rapporteurs, soit par le biais d'une procédure écrite.

**Point 13: Questions diverses**

59. Ce point de l'ordre du jour n'a donné lieu à aucun débat.

**Point 14: Élection du Bureau**

60. La Section spécialisée a réélu M. B. Carpenter Président et M. I. King Vice-Président.

**Point 15: Adoption du rapport**

61. La Section spécialisée a adopté le rapport de sa quatorzième session, sur la base d'un projet établi par le secrétariat.

**Annexe 1: Amendements approuvés pour les chapitres 1 à 4 du projet de norme CEE-ONU révisée pour la viande porcine**

- 3.3 Remplacer «Le chapitre 5» par «L'annexe II» (rectification).
- 3.5.2 Dans les descriptions des catégories, supprimer (deux fois) «, avec tête».
- 3.5.3 Dans la description du système de production en «plein air», remplacer «une partie de la vie» par «la majeure partie de la vie» pour bien rendre compte de la signification de cette catégorie.
- 3.5.5 Insérer avant le tableau un chapeau ainsi libellé: «L'acheteur peut spécifier un mode d'abattage. En tout état de cause, le mode d'abattage 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.».

- 3.6.1 Modifier ce paragraphe comme suit:

«L'acheteur peut préciser l'épaisseur maximale du gras sur les découpes sans peau ou partiellement sans peau. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

<b>Code de l'épaisseur du gras (champ 10)</b>	<b>Catégorie</b>
<b>0</b>	Non spécifiée
<b>1</b>	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
<b>2</b>	0 – < 0,5 cm d'épaisseur
<b>3</b>	0,5 – < 1,2 cm d'épaisseur maximale
<b>4</b>	Plus de 1,2 cm d'épaisseur
<b>5-8</b>	Codes non utilisés
<b>9</b>	Autres»

- 3.6.2 Au dernier paragraphe, supprimer les mots «du semi-parage<sup>3</sup> ou» et supprimer la note de bas de page 3.

- 3.7 Dans le titre du tableau et en tête de la première colonne, remplacer «système de classification de la qualité» par «système de classification»; dans la NOTE 1, remplacer «système de qualité» par «système de classification».

Dans le tableau, supprimer l'expression «de la qualité» chaque fois qu'elle apparaît et remplacer «classification» par «classifications».

Remplacer «NOTE 1» par «NOTE».

3.10.1 Remplacer «Carcasses et quartiers» par «Carcasses, demi-carcasses et quartiers».

3.10.2 Sans objet en français.

3.11.1 Modifier ce paragraphe comme suit:

«Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur:

- Pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers, les mentions obligatoires doivent être apposées sur le produit (par estampillage et/ou étiquetage);
- Pour les découpes emballées, les mentions obligatoires doivent être portées sur l'étiquette.

Mentions à porter sur l'étiquette	Carcasses, demi-carcasses et quartiers non emballés	Morceaux de viande emballés ou conditionnés
Estampille sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'emballage		X
Date limite de consommation (selon les prescriptions de chaque pays)		X
Désignation du produit		X
Conditions d'entreposage: par exemple, viande réfrigérée (voir 3.4)		X
Identification appropriée de l'emballleur, du transformateur ou du détaillant		X <sup>5</sup>
Quantité (nombre de pièces)		X <sup>5</sup>
Poids net		X <sup>5</sup>

»

3.11.2 Sur la liste, supprimer «Date limite de consommation» et ajouter «Date d'abattage».

**Annexe 2: Amendements adoptés au sujet du chapitre 5 du projet révisé de norme CEE-ONU pour la viande porcine**

**Observations générales:**

- Tous les noms anatomiques en latin devraient être précédés par un «m» et apparaître en italiques;
- Un certain nombre d'erreurs de traduction dans les versions française et russe ont été signalées au secrétariat.

**Pour les découpes, les modifications suivantes ont été approuvées:**

**CARCASSE ENTIÈRE**

- Les oreilles doivent apparaître sur la photo;
- Les options suivantes ont été ajoutées aux spécifications:
  - Diaphragme enlevé;
  - Pilier du diaphragme enlevé;
  - Graisse de flanc adjacente à la cuisse enlevée;
- La délégation française a déclaré qu'il existait pour la présentation des carcasses et des demi-carcasses un nombre limité de variations et qu'il serait préférable de définir pour celles-ci les styles plutôt que de les décrire dans des spécifications. Elle présentera une proposition pour la prochaine réunion de rapporteurs.

**DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE**

- Remplacer «quartier avant» par «avant»;
- La gorge ne devrait pas apparaître sur la photo.

**QUARTIER AVANT**

- Remplacer par «AVANT»;
- Le nombre de cotes devrait être de 1 à 6.

**QUARTIER ARRIÈRE**

- Supprimer cette découpe.

## PORC À RÔTIR – ENTIER

- Modifier le début de la description (original anglais seulement) comme suit:  
«Le *porc à rôtir, entier* est soit un cochon de lait soit un jeune porc, conformément au 3.5.2. II...».

## CUISSE – COUPE LONGUE

Styles 1 à 3: Ajouter la spécification suivante: «La cuisse est séparée par coupe à la scie ou rupture d'articulation».

### Style 1

- Ajouter avant la dernière phrase le texte suivant: «La queue est enlevée entre les deuxième et troisième vertèbres caudales»;
- Ajouter ce qui suit après la dernière phrase: «Le filet est enlevé».

### Style 2

- Modifier le début de la description comme suit: «La *cuisse – coupe longue: style 2* est semblable à la coupe *style 1* mais les vertèbres, le muscle de flanc (*rectus abdominis*), le *cutaneous trunci*, et les glandes lymphatiques apparentes sont enlevés».

### Style 3

- Modifier la description comme suit: «La *cuisse – coupe longue: style 3* est identique à la coupe *style 2* mais les muscles du flanc (*obliquus internus abdominis, obliquus externus abdominis*), l'os du bassin ainsi que le maigre et la graisse recouvrant le quadriceps (coussin avant) et l'ilicac sont enlevés. La tête du fémur est exposée. La couenne est laissée en place, sauf indication contraire»;
- Dans les spécifications, supprimer ce qui suit: «Le pied et le filet de la cuisse sont enlevés».

## CUISSE – COUPE COURTE

### Style 1

- Remplacer les deux dernières phrases de la description par ce qui suit: «La queue est enlevée entre les deuxième et troisième vertèbres caudales»;
- Ajouter la spécification suivante: «Le pied est laissé en place».

### Style 2

- Modifier la première phrase comme suit: «La *cuisse – coupe courte: style 2* est identique à la coupe *style 1* mais le muscle de flanc (*rectus abdominis*), le *cutaneous trunci*, et les ganglions lymphatiques apparents sont enlevés».

### Style 3

- Supprimer.

### MILIEU

- Le nombre de côtes doit être de 8 à 14.

### POITRINE

- Ajouter à la fin la phrase suivante: «Le sternum est enlevé, les cartilages restant attachés à la poitrine»;
- Le nombre de côtes doit être de 8 à 14.

### LONGE

- Modifier comme suit: «LONGE – COUPE LONGUE»;
- Dans la description, les distances mentionnées doivent être portées de 5 à 10 cm et de 2 à 4 cm.

### LONGE – COUPE CENTRALE

- Le nombre de côtes doit être de 8 à 11.

### NOIX DE LONGE

- Remplacer «Multifidus» par «Multifidi».

### FILET

- Dans la description, remplacer «cuisse» par «longue cuisse»;
- Remplacer «Multifidus» par «Multifidi».

### VALEUR AJOUTÉE DES DÉCOUPES DE MUSCLES ENTIERS

- Supprimer.

## PLATS DE CÔTE D'ÉPAULE

- Le nombre de côtes doit être de 1 à 5.

### **Il a été décidé d'ajouter les nouvelles découpes suivantes:**

- Découpe spéciale de cuisse utilisée pour la préparation de viande séchée et salée (par exemple jambon de Parme). La France communiquera une photo et une description;
- Une découpe permettant l'emballage de l'épaule au jarret et de la cuisse au jarret pour être commercialisées non triées;
- Les muscles maigres de la longe extérieurs au *latissimus dorsi*. La France communiquera une photo et une description;
- LONGE – COUPE COURTE, qui est préparée en ôtant la cuisse – coupe longue;
- La LONGE LONGUE, qui peut conserver les vertèbres jusqu'à l'épaule. La France communiquera une photo et une description;
- La découpe de POITRINE qui est essentiellement utilisée pour la préparation de viande séchée et salée. La France communiquera une photo et une description;
- CÔTES RACCOURCIES. La France communiquera une photo et une description.



**Annexe 3: Amendements adoptés pour les chapitres 1 à 5 du projet de nouvelles normes CEE-ONU pour la viande de dinde**

- 1.1 1) Version russe seulement.
- 1.4 1) Le secrétariat adaptera le texte en fonction des références du rapport une fois que la version finale sera mise au point.
- 3.2 Le nom latin a été ajouté après «dinde».
- 3.3.3 La description de la figure 2 a été modifiée et doit se lire comme suit: «Demi-volaille sans peau».
- 3.5.1 Dans le texte français, remplacer «certifiée conforme selon le» par «certifiée conformément au».
- 3.7.1 Dans l’alinéa relatif au poids net, la mention de kilos ou de livres a été supprimée.
- 3.8 Pour la troisième option, le début de la description a été modifié comme suit: «Une tierce partie examine le produit et certifie qu’il...».
- 4.2 Pour la rubrique «Produit/partie», la valeur doit se lire 1011 et non 0101.

**Annexe 4:        Ordre du jour provisoire de la quinzième session**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 1.  | <b>Adoption de l'ordre du jour</b>  | TRADE/WP.7/GE.11/2006/1                            |
| 2.  | <b>Questions présentant de l'intérêt</b>  | TRADE/WP.7/GE.11/2006/2                            |
| 3.  | <b>Renseignements sur la situation de la publication des normes existantes (bovins, ovins, poulets, lamas)</b>              |  |
| 4.  | <b>Renseignements relatifs à l'état de la révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine</b> |  |
|     | Chapitres 1 à 4   | TRADE/WP.7/GE.11/2006/3                            |
|     | Chapitre 5  | TRADE/WP.7/GE.11/2006/4                            |
| 5.  | <b>Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de dinde</b>  |  |
|     | Chapitres 1 à 5   | TRADE/WP.7/GE.11/2006/5                            |
|     | Chapitre 6  | TRADE/WP.7/GE.11/2006/6                            |
| 6.  | <b>Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande caprine</b>   |  |
|     | Chapitres 1 à 4   | TRADE/WP.7/GE.11/2006/7                            |
|     | Chapitre 5  | TRADE/WP.7/GE.11/2006/8                            |
| 7.  | <b>Révision périodique des normes CEE-ONU pour la viande bovine et la viande ovine</b>                                      | TRADE/WP.7/GE.11/2005/3<br>TRADE/WP.7/GE.11/2006/9 |
| 8.  | <b>Renseignements sur les travaux relatifs à d'autres viandes (par exemple abats, découpes spéciales)</b>                   | TRADE/WP.7/GE.11/2006/10                           |
| 9.  | <b>Système de codage pour les normes de la CEE-ONU relative à la viande</b>   | TRADE/WP.7/GE.11/2006/11                           |
| 10. | <b>Activités de mise en œuvre/traçabilité/marque de commerce</b>  |  |
| 11. | <b>Préparation des réunions de rapporteurs et de la seizième session de la Section spécialisée</b>                          |  |
| 12. | <b>Préparation de la soixante et unième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles</b>       |  |

13. **Questions diverses**

Travaux concernant, par exemple, les points suivants:

- Veau;
- Abats, découpes spéciales;
- Bétail;
- Établissement de nuanciers/fiches de commercialisation;
- Étude pilote sur l'application de la norme pour la viande bovine;
- Produits avec additifs et produits miniaturisés.

14. **Élection du bureau**

15. **Adoption du rapport**

-----