



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/9  
25 août 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

**RAPPORT DE LA QUINZIÈME SESSION**

1. La réunion a eu lieu à Brisbane (Australie) du 19 au 24 avril 2006. Elle était présidée par M. Ian King (Australie).
2. Un représentant du secrétariat de la CEE a ouvert la session. Il a fait savoir que, depuis la dernière session, les rapporteurs sur la viande de dinde s'étaient réunis à Varsovie et, au nom de la CEE, avaient remercié la délégation polonaise pour l'excellente organisation de cette réunion. Celle-ci avait été très utile pour progresser dans l'établissement de la norme, grâce en particulier aux visites techniques auxquelles elle avait été associée. Ce représentant a regretté qu'en raison d'un manque de crédits pour frais de voyage le secrétariat ne puisse pas toujours participer à ces réunions.
3. Il a informé les délégations qu'une importante évaluation indépendante de la CEE avait eu lieu récemment. À la suite de cette évaluation, il a été décidé de renforcer les activités concernant les normes de qualité des produits agricoles et, de ce fait, le Groupe des normes de qualité des produits agricoles s'est vu attribuer un nouveau poste.
4. En outre, il a expliqué le processus de réforme de la CEE. L'un des résultats de ce processus a été une demande visant à engager des pourparlers avec l'OCDE en vue de concentrer les activités relatives aux normes de qualité des produits agricoles à la CEE. Il s'en est suivi la décision d'élaborer un projet de plan de transition à soumettre à l'approbation de la CEE et de le transmettre au Régime de l'OCDE chargé des travaux sur les brochures explicatives (à partir des normes CEE-ONU) en vue de son examen.

5. Les pays suivants étaient représentés à la session: Australie, Bolivie, Brésil, Chine, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas et Pologne.
6. Y a également participé l'organisme privé à but non lucratif GS1 (Global Standards).
7. Alain Boismartel (France) et Barry Carpenter (États-Unis) se sont fait excuser.

## **POINT 1. ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/1.

8. La Section spécialisée a adopté l'ordre du jour, moyennant la suppression du document ci-après: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/6.

Les documents suivants ont été ajoutés:

INF.1	UNSPSC/ GPC coding (GS1)
INF.2	Use of UNECE Meat and Poultry Standards in Global Electronic Commerce
INF.3	Progress update of the UNECE Standards in Global Electronic Commerce
INF.4	GS1: An Overview

## **POINT 2. FAITS NOTABLES SURVENUS DEPUIS LA DERNIÈRE SESSION**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/2.

9. Les participants ont pris note du document où étaient résumés les résultats de la neuvième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise et de la soixantième et unième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

## **POINT 3. ÉTAT DES PUBLICATIONS SUR LES NORMES EXISTANTES (VIANDE BOVINE ET OVINE, VIANDE DE POULET ET DE LAMA/ALPAGA)**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/3.

10. Le secrétariat a dit avoir le plaisir d'informer les délégations que la version anglaise des normes CEE-ONU pour la viande ovine et la viande de poulet était désormais disponible.
11. Le secrétariat communiquerait aux délégations de la France et de la Fédération de Russie la version finale des normes pour la viande ovine et la viande de poulet afin qu'elles puissent formuler des observations sur la traduction, avant l'impression. La version finale sera disponible avant la fin août 2006.
12. La norme pour la viande de lama/alpaga serait établie et publiée avant la fin de l'année.

13. Le secrétariat communiquerait à la délégation bolivienne la version finale de la norme CEE-ONU pour la viande de lama/alpaga afin qu'elle puisse formuler des observations. Cette version finale devrait être disponible avant la fin octobre 2006.

14. La Section spécialisée a décidé de modifier la norme pour la viande de poulet, en remplaçant  $-2,0\text{ °C}$  par  $-1,5\text{ °C}$  dans la section 3.4, Réfrigération, catégories «viande réfrigérée» et «viande réfrigérée avec neige carbonique ( $\text{CO}_2$ )».

#### **POINT 4. RÉVISION DE LA NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE PORCINE – CARCASSES ET DÉCOUPES**

Documents: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1  
ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1  
ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1.

15. 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 par des échanges de vues au sein de la Section spécialisée. Une troisième réunion a eu lieu à Vilnius en octobre 2004. Une quatrième réunion, suivie d'une visite technique, a eu lieu à Valence (France) en avril 2005. Les conclusions auxquelles ont abouti ces réunions et échanges de vues sont présentées dans les documents communiqués par les États-Unis (ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1, ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1 et ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1).

16. Lors d'une visite technique dans un abattoir de porcins, la Section a examiné un certain nombre de questions relatives aux découpes, en particulier celles qui étaient à l'étude. Pendant cette visite, le Groupe a eu l'occasion de travailler avec un boucher expérimenté qui a procédé concrètement aux découpes dont il était question.

17. Le Groupe a remercié la délégation australienne et l'établissement Hospitality College qui l'avaient accueilli pour l'organisation de cette visite et pour la qualité de leur hospitalité et du concours qu'ils lui avaient apporté.

18. Le chapitre 5 de la norme a été étudié en détail. La démonstration d'un certain nombre de découpes avait été effectuée lors de la visite des rapporteurs en France et la nécessité d'ajouter de nouvelles découpes avait été établie. Lors de la discussion, plusieurs modifications ont été apportées au texte existant. Les modifications adoptées d'un commun accord figurent à l'annexe 1 du présent rapport.

19. La délégation des États-Unis fournirait des photographies de professionnels pour la publication.

20. La Section spécialisée a décidé que:

- Le texte était considéré comme final;
- Les découpes destinées à la vente au détail feraient l'objet d'un projet différent dans un document distinct;
- Le document actualisé serait présenté pour adoption au Groupe de travail.

**POINT 5. PROPOSITIONS CONCERNANT DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU  
RÉVISION DU PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE  
DINDE – CARCASSES ET PARTIES**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/3.

21. Le document a été étudié et il a été convenu d'y apporter les modifications suivantes:

Section 3.4:

- La France a déclaré souhaiter que le terme «réfrigération» («refrigeration» en anglais) soit remplacé par le terme «refroidissement» («cooling» en anglais), en raison des différences de sens en anglais et en français. Le choix de l'un ou l'autre terme a été considéré comme une question de traduction;
- Dans les catégories «1-viande réfrigérée» et «3-viande réfrigérée avec neige carbonique (CO<sub>2</sub>)», remplacer -2,0 °C par -1,5 °C, comme dans la norme pour la viande de poulet;
- Dans la catégorie 4: indiquer «viande réfrigérée à très basse température».

22. Section 3.5.2: Points sur lesquels il y a accord:

- Catégorie 1: (sans distinction de sexe) âgés de moins de 8 mois, la pointe du sternum est souple;
- Maintien des catégories 2 et 3: jeunes dindonneaux femelles âgées de moins de 8 mois, la pointe du sternum est souple;
- Jeunes dindonneaux mâles âgés de moins de 8 mois, la pointe du sternum est souple;
- Catégorie 4: dindonneaux adultes, âgés de 8 à 15 mois;
- Catégorie 5: sans distinction de sexe, âgés généralement de plus de 15 mois;
- Maintien des catégories 6 et 7.

23. La Section spécialisée est convenue d'utiliser le terme «segment» à la place de «section» dans les normes pour la viande de dinde et la viande de poulet.

24. Section 5.3: Parties carnées de la dinde: comme il n'est pas possible d'inclure les questions relatives à la viande hachée, les parties 5001 à 5011 devraient être supprimées de la norme.

25. La délégation chinoise a proposé d'envoyer une traduction en chinois de la liste multilingue des produits (viande de poulet, viande de dinde, viande ovine et viande porcine) avant la fin mai 2006.

26. La Section spécialisée a décidé de recommander au Groupe de travail le projet de norme CEE-ONU pour la viande de dinde – carcasses et parties, en vue de son adoption et de sa publication.

#### **POINT 6. PROPOSITIONS DE MODIFICATION DES NORMES CEE-ONU**

##### **a) Viande bovine**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/4.

27. La Section spécialisée a décidé que la liste révisée des modifications devrait être incluse dans la norme.

28. Le secrétariat actualisera la version électronique de la publication sur le site Web et établira un rectificatif de la version imprimée.

##### **b) Viande ovine**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/5.

29. Les modifications demandées ont déjà été apportées à la version actualisée de la norme. Ce document sera envoyé en vue d'une révision rédactionnelle avant l'impression.

#### **POINT 7. TRAVAUX SUR DES NORMES RELATIVES À D'AUTRES VIANDES**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/6.

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

#### **POINT 8. SYSTÈME DE CODAGE POUR LES NORMES CEE-ONU RELATIVES À LA VIANDE**

Document: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/7.

31. Les délégations des États-Unis et du GS1 ont exposé les possibilités de développer l'application des normes CEE-ONU pour la viande dans le commerce international.

32. Le GS1 est en train de mettre au point un système mondial de commerce électronique connu sous le nom de Global Data Synchronization Network (GDSN) du GS1. Les principaux détaillants et fournisseurs du monde entier soutiennent cette initiative.

33. Les normes CEE-ONU constituent le seul système connu qui assure une identification descriptive unique adoptée à l'échelle mondiale pour un large éventail de produits carnés et avicoles. Elles seraient donc particulièrement précieuses pour promouvoir le commerce de ces produits dans le contexte des systèmes mondiaux de commerce électronique.

34. Les définitions de l'espèce et des produits/découpes/parties ainsi que de certains autres attributs mises au point par la CEE pourraient être incluses dans le système de classification des produits hébergé dans le Registre central du GDSN.

35. Pour être intégré, le code CEE devrait être compatible avec les systèmes mondiaux de classification des produits qui seront utilisés dans le GDSN: la Classification universelle normalisée des produits et des services des Nations Unies (SPSC) et la Classification internationale des produits (GPC).

36. Les délégations ont été invitées à prendre contact avec leur antenne nationale GS1 pour obtenir des éclaircissements sur cette question.

37. Le secrétariat a invité le GS1 à présenter ses activités au Groupe de travail à sa prochaine session, en novembre 2006.

#### **POINT 9. RENSEIGNEMENTS SUR L'APPLICATION DES NORMES CEE-ONU**

38. L'Australia Red Meat Industry Supply Chain Committee (Comité australien de l'industrie de la viande rouge) a fait un exposé sur l'utilisation des normes CEE-ONU et des systèmes de traçabilité en Australie.

39. Il a été demandé instamment aux délégations de faire connaître au secrétariat les procédures de certification appliquées dans leur pays ainsi que les organismes de certification agréés dans leur propre pays ou dans d'autres pays.

#### **POINT 10. PRÉPARATION DES RÉUNIONS DE RAPPORTEURS ET DE LA PROCHAINE SESSION DE LA SECTION SPÉCIALISÉE**

40. La délégation française a offert d'accueillir à Paris, en octobre, une réunion de rapporteurs sur les découpes spéciales.

a) Date et lieu de la prochaine session

41. La prochaine réunion de la Section spécialisée est fixée, en principe, du 23 au 26 avril 2007. La date limite de soumission des documents pour la prochaine session est le 12 février 2007.

b) Travaux futurs

42. La délégation chinoise a proposé d'élaborer une nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de canard. En outre, un nouveau projet a été proposé en vue de l'établissement d'une norme pour les découpes destinées à la vente au détail. La Section spécialisée étudiera ces propositions à sa prochaine session, en 2007.

43. Les délégations de la Chine, de la Pologne et de la Fédération de Russie ont exprimé le désir de participer aux travaux du Groupe de travail sur la norme pour la viande de volaille. La délégation brésilienne participerait aux groupes de travail sur la viande de veau et sur les découpes spéciales.

44. Un ordre du jour provisoire de la prochaine session est présenté à l'annexe 5 du présent rapport.

## **POINT 11. QUESTIONS À SOUMETTRE AU GROUPE DE TRAVAIL DES NORMES DE QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES**

45. Le secrétariat a rappelé aux délégations que le délai officiel pour la réception des documents à traduire était de 10 semaines avant la réunion. La date limite de soumission des documents pour la prochaine session est le 25 août 2006. Aucune traduction ne peut être garantie après cette date.

46. Une version actualisée du texte révisé des projets de norme CEE-ONU pour la viande porcine et de norme CEE-ONU pour la viande de dinde sera communiquée pour adoption au Groupe de travail.

## **POINT 12. QUESTIONS DIVERSES**

47. Le secrétariat a montré comment le nouveau serveur de listes de diffusion pouvait être utilisé pour renforcer les travaux de la Section spécialisée. Il a également présenté la fonction de «suivi des modifications» sur MS Word. À eux deux, ces outils aideront le secrétariat à améliorer les travaux du Groupe et les communications entre ses membres.

48. Une visite technique à l'entreprise de transformation de viande de bœuf Australian Country Choice a été organisée. Il s'agissait de montrer l'application dans la pratique de la terminologie de la viande, des normes et des relations dans la chaîne d'approvisionnement dans un cadre de travail (systèmes de description, saisie de données et codage jusqu'au supermarché). Le Groupe a remercié ses hôtes pour l'organisation de cette visite et pour la qualité de leur hospitalité et du concours qu'ils lui avaient apporté.

49. Les délégations de la Pologne et de la Fédération de Russie ont demandé s'il serait possible d'incorporer des activités sur la norme pour les œufs et les ovoproduits dans les travaux de la Section spécialisée. Le secrétariat a accepté d'étudier quelles seraient les procédures administratives à suivre pour réactiver cette norme.

## **POINT 13. ÉLECTION DU BUREAU**

50. La Section spécialisée a élu M. Barry Carpenter (États-Unis) Président et M. Ian King (Australie) Vice-Président.

## **POINT 14. ADOPTION DU RAPPORT**

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

## **ANNEXE 1: PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE PORCINE – MODIFICATIONS ADOPTÉES D'UN COMMUN ACCORD**

### **Il a été décidé d'un commun accord de modifier les découpes comme suit:**

Le Groupe de travail sur la norme pour la viande porcine (États-Unis et France) a réexaminé les nouvelles découpes proposées par la délégation française. La démonstration des découpes a permis à la Section spécialisée de mieux comprendre la ligne de coupe imposée par les découpes proposées.

Trois nouvelles coupes ont été proposées: 4162 – bout de côtes, 4164-4166 – plat de côtes d'épaule, et 4335 – poitrine, coupe «picnic»

#### **4162 – Bout de côtes**

Le bout de côtes est enlevé de la partie dorsale de la poitrine par une coupe droite pratiquée le long de la poitrine. Les côtes sont d'une largeur de 120 mm environ.

#### **4164-4166 – Plats de côte d'épaule**

Les plats de côte d'épaule proviennent d'une épaule extérieure. Trois niveaux de coupe sont possibles:

*Le pectoralis profundus* est laissé en place;

*Le pectoralis profundus* est découpé mais les muscles sous-jacents sont laissés en place;

Tout le maigre de la surface sous-jacente des plats de côte d'épaule devrait être paré.

#### **4335 – Poitrine, coupe «picnic»**

La poitrine coupe «picnic» est retirée d'une demi-carcasse, par une coupe droite sur la longueur de la carcasse, passant à travers l'articulation de l'épaule jusqu'au point d'enlèvement du jambon.

### **DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (TROIS COUPES) 4002**

La demi-carcasse prête à la découpe répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties de façon plus ou moins perpendiculaire à la carcasse prise dans le sens de la longueur. Les coupes sont réalisées comme suit: la cuisse coupe longue (4013) est enlevée par une coupe à travers la colonne vertébrale entre la sixième et la septième vertèbre lombaire. Le pied arrière (4176) est enlevé entre le tarse et le métatarse. Le milieu (4069) est enlevé du quartier avant le long de la côte spécifiée. Le quartier avant (4008) est enlevé le long de la côte spécifiée. Le pied avant (4175) est enlevé au niveau de l'articulation du carpe. La gorge (4350) est enlevée.

**DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (TROIS COUPES – DÉCOUPE SPÉCIALE) 4003**

La demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en trois parties: cuisse coupe courte (4016) pied arrière laissé en place. Le reste de la demi-carcasse étant divisé en longe – longue (4104) et en «épaule picnic» et poitrine (4335).

La longe – longue est séparée de l'épaule picnic et de la poitrine par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée des vertèbres, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant le muscle du flanc.

**DEMI-CARCASSE PRÊTE À LA DÉCOUPE (QUATRE COUPES – DÉCOUPE SPÉCIALE) 4004**

La demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale) répond aux mêmes spécifications que la demi-carcasse (4001). Elle est coupée en quatre parties. Les coupes sont pratiquées comme suit: la cuisse – coupe courte (4016) pied arrière laissé en place est enlevée. La longe – longue (4104) est découpée du reste de la demi-carcasse. La partie de l'omoplate située au-dessus de la longe est enlevée en suivant les limites naturelles et jointe à la partie issue du quartier avant. La partie ventrale, l'épaule interne (4045) et la poitrine (avec flanc) (4333) sont séparées par une coupe droite le long de la côte spécifiée.

**LONGE – LONGUE 4104-4107**

13 côtes 4104, 12 côtes 4102, 11 côtes 4106, 10 côtes 4107

La longe – longue est la partie dorsale restante de la demi-carcasse après enlèvement de la cuisse – coupe courte (4016) et de la partie «épaule picnic» et poitrine (4335).

La graisse lombaire (située sur la surface intérieure et recouvrant le filet) doit être parée de sorte que la quasi-totalité du gras soit enlevée. Le filet est laissé en place.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Niveau de parage du gras.

**LONGE – LONGUE (OMOPLATE ENLEVÉE) 4108-4111**

13 côtes 4108, 12 côtes 4109, 11 côtes 4110, 10 côtes 4111

La longe – longue (omoplate enlevée) est préparée à partir de la longe – longue (4140). La couenne est enlevée, puis l'os de l'échine. Les apophyses épineuses et les côtes doivent être laissées en place.

À préciser:

- Style 2. L'omoplate, son cartilage, les muscles surjacents (dans leur totalité) et le gras sont enlevés;
- Style 3. Une partie d'omoplate est enlevée de façon à ne pas laisser plus de huit côtes sur la découpe, et en s'assurant que le *longissimus dorsi* soit au moins deux fois plus grand que le *spinalis dorsi*.

### **LONGE – LONGUE (QUATRE COUPES) 4113**

La longe – longue (quatre coupes) est préparée à partir de la longe – longue (4108), sans la couenne. La longe est découpée en quatre parties distinctes. La longe – coupe centrale (4101) est enlevée au niveau de la côte spécifiée. Le filet (4280), la surlonge (quasi) (4130) et l'épaule interne (4045) sont enlevés au niveau de la côte spécifiée.

À préciser:

- Ligne de coupe au niveau de la côte pour la longe et points d'enlèvement de l'épaule.

### **«ÉPAULE PICNIC» et POITRINE 4335**

La partie «épaule picnic» et poitrine est préparée à partir d'une demi-carcasse. Elle est séparée par une coupe effectuée depuis l'extrémité antérieure à une distance spécifiée de la colonne vertébrale, entre l'articulation de l'omoplate et de l'humérus, parallèlement au bord de l'échine, sur toute la longueur de la longe, et incluant les muscles du flanc.

### **LONGE – (DÉCOUPE FRANÇAISE) 4112**

Cette découpe n'est pas nécessaire car elle est reprise ailleurs.

### **LONGE – COUPE CENTRALE 4098-4101**

13 côtes 4098, 12 côtes 4099, 11 côtes 4100, 10 côtes 4101

La longe – coupe centrale est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la poitrine au moyen d'une coupe pratiquée à une distance spécifiée de la partie ventrale du muscle de la noix et parallèlement à la colonne vertébrale (distance mesurée à partir de l'extrémité antérieure). La couenne, l'omoplate et son cartilage sont enlevés, sauf indication contraire.

À préciser:

- Ligne de coupe ventrale (longueur de la queue);
- Diaphragme laissé en place;
- Filet laissé en place;
- Os de l'échine enlevé.

### **LONGE – COUPE CENTRALE SEMI-DÉSOSSÉE 4102-4105**

Reprise plus haut dans l'un des points à préciser.

**POITRINE (AVEC FLANC) 4333**

La poitrine (avec flanc) est la partie restante après que l'«épaule picnic» (4046) a été enlevée de la partie «épaule picnic» et poitrine (4335) le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Bord de la poitrine enlevé;
- Flanc enlevé;
- Côtes découvertes (4160) enlevées.

**ÉPAULE EXTÉRIEURE (TROIS COUPES) 4045**

L'épaule extérieure (trois coupes) est préparée à partir du quartier avant (4005) enlevé de la demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes) (4004) dont on a enlevé les vertèbres et les muscles du cou associés, ainsi que le quartier avant. Le bout des côtes (4164) est enlevé. La partie restante, l'épaule extérieure (4044), est séparée en deux morceaux par une coupe (de l'extrémité antérieure à la queue) passant par l'articulation de l'omoplate et de l'humérus.

**SURLONGE (QUASI) 4130**

La surlonge (quasi) est préparée à partir de la cuisse – longue (4013). La surlonge est enlevée par une coupe à travers la cuisse à une distance spécifiée de l'acétabulum. Sauf indication contraire, une partie du filet peut être laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée;
- Point d'enlèvement à partir de la longe – longue (4104).

**ÉPAULE INTERNE 4045-4048**

2 côtes 4046, 3 côtes 4047, 4 côtes 4048.

L'épaule interne est préparée à partir de la longe – longue (omoplate enlevée) (4108). Elle est constituée de la partie de la longe située du côté antérieur du quartier avant et enlevée le long de la côte spécifiée.

À préciser:

- Nombre de côtes;
- Enlèvement de la poitrine et distance des vertèbres;
- Gras enlevé.

**ANNEXE 2: MODIFICATIONS APPORTÉES AU PROJET DE NORME  
CEE-ONU POUR LA VIANDE DE DINDE**

**Il a été décidé d'un commun accord de modifier les parties comme suit:**

La délégation française a proposé d'ajouter deux nouvelles parties:

1. Poitrine entière. Elle correspond aux filets de la poitrine avec os, y compris la fourchette et les côtes, avec la peau. Elle peut se présenter entière ou coupée en deux.
2. Filet papillon, qui est un double filet avec peau. Il correspond aux deux filets entiers avec la peau attenante.
3. La Section spécialisée attribuera de nouveaux codes avant que le document ne soit présenté pour adoption au Groupe de travail.
4. La délégation française enverra les photographies de ces parties au secrétariat et au président.

**ANNEXE 3: MODIFICATIONS APPORTÉES AU PROJET DE NORME  
CEE-ONU POUR LA VIANDE BOVINE**

N° de la découpe	Découpe	Modification
1020	Pistola	Ajouter un point: «Bavette de flanchet, fausse bavette et bavette d'loyau laissées en place».
2196	<i>Cutaneus trunci</i>	Nouvelle illustration si possible (fournie par l'Australie lorsque celle-ci en disposera).
2300	Macreuse à bifteck + paleron	Nouvelle illustration si possible (fournie par l'Australie lorsque celle-ci en disposera).
2304	Dessus de palette	Ajouter: « <i>M. teres major</i> de la surface médiane de l'omoplate» après <i>M. subscapularis</i> .

**ANNEXE 4: MODIFICATIONS APPORTÉES AU PROJET DE NORME  
CEE-ONU POUR LA VIANDE OVINE**

N° de la découpe	Découpe	Modification
4500	Carcasse	Supprimer le numéro de code (ne laisser que l'intitulé)
4510	Demi-carcasse	Supprimer le numéro de code (ne laisser que l'intitulé)
4946	Rosbif long	L'illustration est trop courte (la nouvelle illustration devrait faire apparaître un plus grand nombre de côtes) (L'Australie fournira l'illustration modifiée lorsqu'elle en disposera)
4901	Baron	Même observation que ci-dessus (illustration) (L'Australie fournira l'illustration modifiée lorsqu'elle en disposera)
4976	Papillon	Dans le premier paragraphe, ajouter: Le papillon est préparé à partir « <b>d'une carcasse</b> » ou d'un casque droit
5072	Tranche grasse	Nouveau croquis du squelette (L'Australie fournira l'illustration modifiée lorsqu'elle en disposera)
4900	Demi-rosbif	À préciser: supprimer «épaule laissée en place ou enlevée»
4840	Carré de côtes couvert	Remplacer «pour dégager» par « <b>jusqu'à</b> »
4883	Carré filet double	Première ligne: préparé à partir « <b>d'une carcasse</b> » ou d'un demi-rosbif
4739	Carré de côtes découvert (manches dégagés)	Supprimer l'illustration et les indications du 4739. À <b>titre facultatif</b> , replacer l'illustration sous carré de côtes découvert. Nouveau point à préciser: <b>manches de côtes parés sur la longueur spécifiée.</b>
4756	Carré de côtes	Indiquer sous – à préciser – «Les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées». Réf: dans la version française, le numéro devrait être 4754, comme en anglais. Supprimer « <b>les côtes sont coupées...</b> » et laisser la dernière phrase.
5109	Muscle long dorsal	À la première ligne, supprimer « <b>M. longissimus</b> »
4980	Épaule	Dans le dernier paragraphe, supprimer « <b>et du dessous</b> »
5011	Partie ventrale de la poitrine	Dans le premier point à préciser, ajouter « <b>spécifiée</b> » après la ligne de découpe dorsale

**ANNEXE 5: ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA SEIZIÈME SESSION**

- |     |  |                                |
|-----|--|--------------------------------|
| 1.  | ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR  | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/1  |
| 2.  | Faits notables survenus depuis la dernière session   | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/2  |
| 3.  | État des publications sur les normes existantes  | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/3  |
| 4.  | Révision périodique des normes CEE-ONU pour la viande  | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/4  |
| 5.  | PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE CAPRINE                     |                                |
|     | Chapitres 1 à 4  | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/5  |
|     | Chapitre 5   | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/6  |
| 6.  | PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE DE VEAU                     | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/7  |
| 7.  | Projet de norme CEE-ONU pour les abats et les découpes spéciales                             | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/8  |
| 8.  | Système de codage pour les normes de la CEE-ONU relatives à la viande                        | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/9  |
| 9.  | Activités de mise en œuvre   | ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/10 |
| 10. | Préparation des réunions de rapporteurs et de la prochaine session de la Section spécialisée |                                |
| 11. | Points à soumettre au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles         |                                |
| 12. | QUESTIONS DIVERSES   |                                |
| 13. | Élection du bureau   |                                |
| 14. | Adoption du rapport  |                                |

-----