



Conseil économique
et social

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8
17 juin 2008

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

Dix-septième session
Genève, 28-30 avril 2008

**RAPPORT DE LA SECTION SPÉCIALISÉE DE LA NORMALISATION
DE LA VIANDE SUR LES TRAVAUX DE SA DIX-SEPTIÈME SESSION**

Résumé

La Section spécialisée a pris d'un commun accord les décisions suivantes:

Proposition d'une nouvelle norme CEE-ONU pour les abats: Après un examen détaillé, la Section spécialisée a apporté des changements au texte de la norme avant d'en établir la version finale qui sera proposée au Groupe de travail pour qu'il l'adopte.

Proposition d'une nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de canard – Carcasses et parties: Après un examen détaillé, la Section spécialisée a apporté des changements au texte de la norme. La délégation chinoise (rapporteur) en établira une version consolidée et prendra contact avec les délégations pour recueillir leurs observations définitives. Une fois établie, la version finale de la norme sera proposée au Groupe de travail pour qu'il l'adopte.

Examen des normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits: Après un examen détaillé, la Section spécialisée a apporté des changements. Faute de temps, elle n'a pu examiner le projet de norme pour les ovoproduits. Pour faire progresser la révision des deux normes, la délégation russe a proposé d'accueillir un séminaire international, en principe à la mi-septembre 2008. Les projets de norme qui seront établis à ce séminaire seront approuvés à la réunion d'avril 2009 de la Section.

Publications: Le secrétariat a fait rapport sur l'état des publications des normes parues en 2007 et de celles prévues pour 2008. Les normes relatives à la viande de poulet et à la viande ovine sont parues en 2007 tandis que celles relatives à la viande porcine, à la viande de lama/alpaga et à la viande de dinde seront publiées en 2008.

I. INTRODUCTION

1. M. Hans Hansell, chef du Service des politiques commerciales et de la coopération avec les gouvernements (Division du commerce et du bois), a ouvert la réunion.
2. La réunion était présidée par M. Ian King (Australie).

II. PARTICIPATION

3. Ont participé à la session des représentants des États membres suivants: Australie, Chine, États Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Pologne et Slovaquie.
4. La Commission européenne a également participé à la session.

III. PARTICIPANTS EXCUSÉS

5. Les représentants de la Bolivie, du Brésil, de l'Italie et de la Lituanie qui ne pouvaient pas participer à la session se sont fait excuser.

IV. ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)

Documentation: ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/1

6. Les délégations ont adopté l'ordre du jour provisoire révisé. Les documents ci-après ont été ajoutés à l'ordre du jour:

| Cote | Titre | Auteur |
|-------|--|---------------------------|
| INF.1 | Proposal for a new UNECE Standard for Retail Meat Cuts | États-Unis d'Amérique (A) |
| INF.2 | Status of publications on existing standards | Secrétariat (A) |

Note: A = Anglais

V. FAITS NOTABLES SURVENUS DEPUIS LA DERNIÈRE SESSION (point 2 de l'ordre du jour)

Documentation: Rapport du Groupe de travail (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27)
Mandat (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/12)
Méthodes de travail (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/13)

7. Le secrétariat a présenté les principales décisions que le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles (WP.7) a prises à sa soixante-troisième session concernant les travaux de la Section spécialisée (document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, par. 34, 35 et 38).

VI. ÉTAT DES PUBLICATIONS SUR LES NORMES EXISTANTES (point 3 de l'ordre du jour)

Documentation: Status of publications (document informel INF.2)

8. Le secrétariat a fait rapport sur l'état des publications concernant les normes relatives à la viande bovine, la viande caprine, la viande de poulet, la viande de lama/alpaga, la viande ovine, la viande porcine et la viande de dinde.

VII. RÉSULTATS DES RÉUNIONS DE RAPPORTEURS (point 4 de l'ordre du jour)

Documentation: Réunions de rapporteurs (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/2)

9. Le Président a informé la Section spécialisée des résultats de la réunion des rapporteurs sur les œufs et les ovoproduits, tenue à Moscou du 29 octobre au 2 novembre 2007, ainsi que de la réunion des rapporteurs sur la viande de veau, tenue à Rennes (France) les 24 et 25 avril 2008.

a) Réunion des rapporteurs sur les normes relatives aux œufs et aux ovoproduits ainsi qu'à la viande de canard

10. Le Président a remercié M. Victor Guschin et l'Institut national russe de recherche pour l'aviculture de l'Académie des sciences agricoles d'avoir préparé et accueilli la réunion des rapporteurs et d'avoir organisé la visite technique à l'usine «Elinar Broiler» de transformation de la volaille.

b) Réunion des rapporteurs sur la norme relative à la viande de veau

11. Le Président a également remercié M. Alain Boismartel et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (France) d'avoir préparé et accueilli la réunion des rapporteurs, et d'avoir organisé la visite technique à l'abattoir Jean Rozé, de la Société vitréenne d'abattage (SVA), ainsi que les discussions techniques qui ont eu lieu dans les locaux du Centre de formation aux métiers de la viande (CEFIMEV).

VIII. EXAMEN DES NORMES CEE-ONU RELATIVES AUX ŒUFS ET AUX OVOPRODUITS (point 5 de l'ordre du jour)

Documentation: Note explicative pour la révision des normes relatives aux œufs (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/3)

Projet de norme CEE-ONU révisée pour les œufs en coquille (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/4)

Projet de norme CEE-ONU révisée pour les ovoproduits (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/5)

12. La délégation russe a présenté les deux projets de norme CEE-ONU révisée pour les œufs en coquille et les ovoproduits. Le projet de norme pour les œufs en coquille a été établi sur la base des normes CEE-ONU relatives aux œufs, qui datent de 1986 (n^{os} 42, 43, 44 et 45), des

toutes dernières normes de commercialisation applicables aux œufs adoptées par la Commission européenne et des changements apportés depuis 1986 dans les pratiques nationales des autres États membres de la CEE. Ce projet de norme est structuré, autant que faire se peut, sur le modèle de la structure unifiée des normes CEE-ONU actuelles relatives à la viande, en particulier la viande de poulet et la viande de dinde.

13. Le projet de norme relative aux ovoproduits est une révision de la norme CEE-ONU de 1986 concernant certains produits d'œufs destinés à l'industrie alimentaire (n° 63). Le texte de ce projet s'appuie lui aussi sur les toutes dernières normes de la Commission européenne et sur les changements apportés dans les pratiques nationales, et il est structuré sur le modèle des normes CEE-ONU relatives à la viande.

14. La Section spécialisée a examiné le texte du projet de norme pour les œufs en coquille (document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/4) et apporté les principaux changements ci-après:

a) Définition des œufs frais (par. 11): «Les œufs frais sont des œufs de la classe A. Les œufs de la classe A, catégorie extra, doivent être ramassés au jour le jour.»;

b) Définition du numéro de semaine (par. 20): «Le jour ou la période (numéro de semaine) de ponte est le numéro séquentiel du jour ou de la semaine au cours duquel ou de laquelle les œufs ont été pondus.»;

c) Caractéristiques minimales (par. 21), point i): «Ne pas apparaître endommagés (fêlés ou fendus) lorsqu'ils sont mirés; les œufs fêlés peuvent être inclus dans la classe B»; et point iii): «Être exempts de substances étrangères lorsqu'ils sont mirés.»;

d) Définition de la classe B (par. 24): «Classe B: Œufs destinés à une utilisation dans les industries alimentaires ou non alimentaires. Les œufs fêlés ne peuvent être utilisés par l'industrie alimentaire que dans les vingt-quatre heures suivant leur livraison au lieu de transformation et seront conservés réfrigérés (de 0 °C à +5 °C inclus).».

15. La Section spécialisée a également décidé:

a) De compléter la date «limite de consommation» par les dates «limite de vente» ou «limite d'utilisation optimale» selon le cas;

b) De fusionner les méthodes de production correspondant aux «Cage 1» et «Cage 2» en une seule catégorie dénommée «En cage»;

c) D'ajouter sous «Marquage des œufs» (avant par. 41) la phrase suivante: «Les prescriptions du pays exportateur en matière de marquage et de traçabilité seront définies en fonction de la réglementation du pays importateur.»;

d) De réexaminer et simplifier les dispositions relatives au marquage des œufs et à l'étiquetage des emballages au cours d'un séminaire ou d'une réunion des rapporteurs qui devrait avoir lieu avant la session de 2009 de la Section spécialisée.

16. D'autres changements qui ont été apportés au texte du projet de norme relative aux œufs en coquille sont indiqués dans le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/4-Revised, que l'on peut télécharger à partir du site de la CEE à l'adresse suivante:

http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2008_04_Rev.doc.

17. La Section spécialisée n'a pas disposé de suffisamment de temps pour examiner le projet de texte de la norme révisée pour les ovoproduits. Le projet de texte pour les deux normes doit être examiné en détail au niveau national. Le retard dû à la traduction des documents en anglais et en français n'a pas permis aux délégations d'avoir un débat productif sur les projets de norme au cours de la session.

18. Pour faire progresser la révision des normes relatives aux œufs et aux ovoproduits, la délégation russe a proposé d'organiser un séminaire international, en principe à la mi-septembre 2008. La Section spécialisée a demandé à la délégation russe et au secrétariat de recueillir les observations sur les projets de texte pour les deux normes afin qu'elles puissent être étudiées à ce séminaire. Dans l'idéal, ce séminaire devrait déboucher sur des projets de texte pour les normes relatives aux œufs et aux ovoproduits qui pourraient être approuvés à la session de 2009 de la Section spécialisée.

19. S'il s'avérait nécessaire de tenir d'autres consultations sur ces normes à l'issue du séminaire en Russie, la délégation polonaise a proposé d'organiser une réunion des rapporteurs à la fin de 2008 ou au début de 2009.

20. La délégation russe a demandé s'il serait possible que le secrétariat établisse un document expliquant les conditions dans lesquelles les pays en transition peuvent exporter des œufs et des ovoproduits sur le marché de l'Union européenne.

IX. NOUVELLE NORME CEE-ONU POUR LES ABATS (point 6 de l'ordre du jour)

Documentation: Projet de nouvelle norme CEE-ONU pour les abats
(ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/6)

21. Le Président a présenté la version préliminaire du texte proposé par le Groupe de travail composé des délégations de l'Australie, des États-Unis d'Amérique et de la France, en vue de l'établissement d'une nouvelle norme CEE-ONU pour les abats. Le Groupe de travail a proposé la nouvelle appellation «abats» pour identifier la norme, parce qu'elle renvoie aux produits animaux autres que les muscles rouges ou blancs, le terme «abats» permettant de regrouper les expressions anglaises «fancy meat items», «offal meat items», «variety meat items» et «edible by-products» en un seul concept.

22. La Section spécialisée a examiné le texte du projet de norme et proposé d'y apporter les changements suivants:

a) Section 1.1, «Normes CEE-ONU pour les produits carnés» – attribuer le code «90» au titre de l'espèce pour identifier la norme pour les abats;

b) Section 2, «Caractéristiques minimales» – remplacer les termes «de tout goût ou odeur» par «d'odeur» dans la catégorie «Exempts de tout goût ou odeur désagréable»;

c) Section 3.5.2 – attribuer le champ 3 à la «catégorie d'abats», en utilisant deux chiffres pour la représenter. Réattribuer les codes pour chaque catégorie comme suit:

| Code de la catégorie d'abats (champ 3) | Catégorie | Description |
|--|--------------------|--|
| 00 | Non spécifiée | |
| 10 | Bovine (bœuf) | |
| 11 | Bovine (veau) | |
| 30 | Porcine | |
| 40 | Ovine (mouton) | |
| 42 | Ovine (agneau) | |
| 50 | Caprine (chèvre) | |
| 52 | Caprine (chevreau) | |
| 80 | Chevaline | |
| 99 | Autres | Toute autre catégorie d'abats faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur |

d) Section 3.5.4 «Système d'alimentation» – ajouter une nouvelle catégorie «6-Nourriture spéciale/fonctionnelle», avec la description suivante: «Système spécial d'alimentation enrichie visant à modifier certaines caractéristiques du produit ou sa composition nutritionnelle»;

e) Section 3.5.6 «Traitement après abattage» – ajouter deux nouvelles catégories, en réorganisant les catégories comme suit:

- i) «1-Lavage», avec la description «Lavage à l'eau claire du produit cru»;
- ii) «5-Échaudage et blanchiment», avec la description suivante: «Ce processus peut faire intervenir un agent de blanchiment.»;

f) Dans le paragraphe «Mentions obligatoires» (section 3.9.1), ajouter l'adjectif «(facultative)» dans la rubrique «date d'abattage». Note 3 en bas de page: «La date de durabilité prend en compte la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, selon les prescriptions de chaque pays importateur»;

g) Section 4.1, «Définition du code» – adapter le tableau en fonction des changements apportés dans la section 3.5.2 «Catégorie d'abats». La nouvelle structure du code tient compte de la section 3.5.2, dans laquelle le champ n° 3 est représenté par deux chiffres. Elle redéfinit également le champ n° 5 en «Champ non utilisé», à un seul chiffre. L'exemple de la «Définition du code», dans la section 4.2, fait apparaître les changements apportés.

23. La Section spécialisée a également décidé d'apporter les changements ci-après dans la section 5, «Description des abats»:

- a) Remplacer l'expression «à haut risque» par «à risque spécifié» chaque fois qu'elle apparaît;
- b) Description de l'abat de l'espèce bovine (bœuf) «Langue coupe suisse – 6030»: «La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6010): c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine de la langue ont été enlevés.»;
- c) Dans la description de l'abat «Filets de racine de langue – 6045», remplacer le muscle «cephalicus» par le muscle «thyroïdien ou hyoïdien»;
- d) Remplacer «Sinew – 6203» par «Skirt sinew – 6203» dans le texte anglais. Le texte français demeure inchangé;
- e) Description de l'abat «Aponévrose du diaphragme – 6270» – supprimer le membre de phrase «avec la membrane pleuro-péritonéale»;
- f) Description de l'abat «Aponévrose abdominale – 6271» – supprimer le membre de phrase «associée à la hampe (diaphragme)»;
- g) Renommer l'abat «Anus – 6495» en «Rectum (anus) – 6495»;
- h) Description de l'abat de l'espèce bovine (veau) «Langue coupe suisse – 6520»: «La langue coupe suisse est obtenue à partir d'une langue coupe courte (6510): c'est la partie qui reste après que le gras de la surface ventrale de la langue, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine de la langue ont été enlevés.»;
- i) Description de l'abat «Intestin – 6626» – supprimer l'expression «pendant quelques minutes» de l'option «Échaudé, raclé et raidi par immersion dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes»;
- j) Description de l'abat de l'espèce ovine «Joue» – remplacer le code produit «6524» par «7028»;
- k) Pour chacune des espèces, ajouter les nouvelles définitions ci-après pour les abats provenant du «Sang».

Sang stabilisé – (Espèce bovine (bœuf) – 6450; espèce bovine (veau) – 6640; espèce ovine – 7470; espèce porcine – 7674)

Sang stabilisé, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.

Sang défibriné – (Espèce bovine (bœuf) – 6451; espèce bovine (veau) – 6641; espèce ovine – 7471; espèce porcine – 7675)

Sang défibriné, conservé ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidi ou congelé.

Plasma sanguin – (Espèce bovine (bœuf) – 6452; espèce bovine (veau) – 6642; espèce ovine – 7472; espèce porcine – 7676)

Partie du sang stabilisé obtenue après suppression des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.

Sérum du sang – (Espèce bovine (bœuf) – 6453; espèce bovine (veau) – 6643; espèce ovine – 7473; espèce porcine – 7677)

Partie du sang défibriné obtenue après suppression des globules sanguins, conservée ou non dans du chlorure de sodium (NaCl), refroidie ou congelée.

24. La délégation des États-Unis a demandé que l'on ajoute les découpes de viande porcine ci-après à la liste des abats de l'espèce porcine:

Muqueuse (peptique) d'estomac de porc – (Code à définir)

Fine muqueuse tapissant une partie de l'estomac de porc, de couleur rouge foncé. Elle présente à peu près les mêmes caractéristiques que les tripes (bonnet) des ruminants. Cet abat n'est généralement utilisé que lavé.

Ovaires de porc – (Code à définir)

Les ovaires, qui sont les deux glandes reproductrices de la femelle, sont reliés chacun à un côté de l'utérus. Ils sont ronds et mesurent environ 2,5 cm.

Gras dans la longe – (Code à définir)

Couche de gras de porc prélevée sur la longe d'une carcasse de porc avec ou sans couenne.

Pieds avant – 4175

Les pieds avant sont préparés à partir du quartier avant (4021) par une coupe pratiquée à l'articulation du carpe séparant le pied avant de l'épaule. Les pieds avant doivent être pratiquement débarrassés de poils ou de leurs racines. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

Pieds arrière – 4176

Les pieds arrière sont préparés à partir des cuisses par une coupe pratiquée à l'articulation du tarse, séparant le pied arrière de la cuisse. La couenne est laissée en place.

À préciser:

- Couenne enlevée

25. Le présent document n'ayant pu être traduit en français et en russe avant la réunion, les délégations française et russe soumettront leurs observations propres et leurs modifications de forme une fois qu'elles les auront précisées avec leurs services et les professionnels de la branche de leur pays. Ces observations devront parvenir au secrétariat le 30 juin 2008 au plus tard.

26. Le secrétariat établira la liste des illustrations qui manquent et l'enverra au Groupe de travail pour la mi-mai 2008. Celui-ci devra alors lui faire parvenir ces illustrations le 30 juin 2008 au plus tard.

27. D'autres changements qui ont été apportés au texte du projet de norme pour les abats sont indiqués dans le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/6-Revised, que l'on peut télécharger à partir du site de la CEE à l'adresse suivante:
http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2008_06_Rev.doc.

28. La Section spécialisée a décidé de présenter le texte de la proposition de nouvelle norme CEE-ONU pour les abats au Groupe de travail à sa prochaine session afin qu'il l'approuve.

X. NOUVELLE NORME CEE-ONU POUR LA VIANDE DE CANARD – CARCASSES ET PARTIES (point 7 de l'ordre du jour)

Documentation: Projet de nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de canard – carcasses et parties (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/7).

29. La délégation chinoise a présenté le projet de norme qui avait été passé en revue à la réunion des rapporteurs tenue à Moscou en novembre 2007. Ce nouveau projet comprend les renseignements demandés par diverses délégations à Moscou, s'agissant en particulier des produits du sang et des illustrations de différentes carcasses et parties.

30. La Section spécialisée a examiné le texte du projet de norme pour la viande de canard et proposé d'y apporter les changements suivants:

a) Section «2 Caractéristiques minimales». Le changement a été apporté dans le texte français au cours de la réunion;

b) Section «3.5.2 Catégories de canards» – modifier la description de la catégorie «2-Canardeaux» en remplaçant «9» semaines par le chiffre «8». Le nombre de jours (56) a également été ajouté dans la description afin qu'il soit fait explicitement référence à l'âge maximal accepté pour la catégorie;

c) Section «3.5.3 Méthodes de production» – supprimer la catégorie «1-Méthode classique» et la remplacer par une nouvelle catégorie «1-Élevage en milieu fermé», avec la description suivante: «Les canards sont élevés dans des poulaillers chauffés et pourvus d'une aération, sans accès vers l'extérieur». La délégation française a demandé qu'une nouvelle

catégorie «5-Catégorie supérieure» soit créée. La nouvelle description sera soumise au secrétariat à la mi-juin au plus tard, après des échanges de vues avec les professionnels français de la branche;

d) La note 8 en bas de page doit être modifiée afin de faire état des tout derniers règlements de la Commission européenne qui remplacent le Règlement (CEE) n° 1538/1991 et le Règlement (CE) n° 1804/1999. La Pologne fournira au secrétariat les informations les plus récentes;

e) Section «3.7.2 Autres indications», ajouter une nouvelle catégorie «Race du canard».

31. La Section spécialisée a également décidé d'apporter les changements ci-après dans la section «5 Description des carcasses et parties»:

a) La délégation polonaise a proposé de créer une nouvelle partie dénommée «Foie pour foie gras», qui devrait être définie d'après le poids du foie. Comme ce produit est commercialisé de diverses façons, la délégation française a demandé de ne pas inclure cette partie dans la norme tant qu'elle n'aura pas consulté les professionnels de la branche. Elle informera la Section spécialisée de l'issue de ses consultations;

b) Insérer la nouvelle partie dénommée «Canard partiellement éviscéré» avec la description suivante: «Un canard partiellement éviscéré comprend la carcasse dont on a enlevé le cœur, le foie, les poumons, le gésier, le jabot et les rognons.».

32. La délégation chinoise s'est déclarée prête à accueillir une réunion de rapporteurs sur la viande de canard avant la réunion de 2009 du Groupe de travail.

33. D'autres changements qui ont été apportés au texte du projet de norme pour la viande de canard sont indiqués dans le document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/7-Revised que l'on peut télécharger à partir du site de la CEE à l'adresse suivante:
http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2008_07_Rev.doc.

34. La Section spécialisée a décidé de poursuivre les travaux relatifs à la norme et d'informer le Groupe de travail de leur état d'avancement.

XI. PRÉPARATION DE LA SESSION DE 2008 DU GROUPE DE TRAVAIL DES NORMES DE QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES (point 8 de l'ordre du jour)

A. Norme CEE-ONU pour la viande de canard – Carcasses et parties

35. La délégation chinoise rassemblera les observations et les transmettra à la délégation des États-Unis pour mener à bonne fin les travaux relatifs à la norme pour la viande de canard. Si celle-ci fait l'objet d'observations d'importance mineure, la Section spécialisée a décidé de la soumettre, avec les modifications, à la prochaine session du Groupe de travail, pour qu'il l'approuve. En cas de demandes ou d'observations d'importance majeure, le document sera renvoyé à la Section spécialisée pour un nouvel échange de vues à sa réunion d'avril 2009.

B. Norme CEE-ONU pour les abats

36. La Section spécialisée a décidé de terminer les travaux relatifs à la nouvelle norme pour les abats et de soumettre le document au Groupe de travail à sa prochaine session pour qu'il l'approuve. Le secrétariat établira la liste des illustrations des découpes qui manquent et l'enverra au Groupe de travail (Australie, France et États-Unis) pour le 30 mai au plus tard. Celui-ci devra alors lui faire parvenir ces illustrations pour la fin juin 2008.

C. Normes révisées CEE-ONU pour les œufs en coquille et les ovoproduits

37. Le secrétariat informera le Groupe de travail de l'état d'avancement de la révision des normes pour les œufs et les ovoproduits. La Section spécialisée a décidé de poursuivre cette révision pendant toute la période 2008-2009.

D. Proposition de norme CEE-ONU préliminaire pour la viande de veau – Carcasses et découpes

38. La Section a décidé de poursuivre les travaux relatifs à la norme pour la viande de veau. La délégation française fournira la liste finale des produits pour la fin août 2008. Le secrétariat établira la liste des illustrations qui manquent dans la norme. Les délégations poursuivront la mise au point des sections «3.6 Limites et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes», «3.8 Couleur de la viande et du gras et pH» et 5 «Descriptions des carcasses et découpes».

E. Réunions

a) La délégation polonaise a proposé d'accueillir une réunion de rapporteurs sur une norme pour la viande d'oie en avril 2009. Il a été demandé aux délégations d'informer le secrétariat de leur participation éventuelle;

b) La délégation russe a proposé d'accueillir un atelier sur les normes pour la viande porcine et pour les abats et a promis d'en envoyer le programme au secrétariat;

c) La délégation néerlandaise a proposé d'accueillir une réunion de rapporteurs sur la viande de veau avant la réunion d'avril 2009 de la Section;

d) La délégation des États-Unis a proposé d'accueillir une réunion de rapporteurs sur les coupes de viande au détail, sous réserve de l'adhésion de la Section.

39. La prochaine session de la Section spécialisée doit en principe avoir lieu à Genève du 27 au 30 avril 2009.

40. L'ordre du jour provisoire convenu pour la dix-huitième session de la Section figure à la dernière page du présent document. Les propositions supplémentaires devraient être communiquées au secrétariat douze semaines au moins avant la session. La date limite pour la présentation des documents est fixée au 15 janvier 2009.

XII. TRAVAUX FUTURS (point 9 de l'ordre du jour)

Documentation: Proposition de nouvelle norme CEE-ONU pour les coupes de viande au détail (États-Unis) (document informel INF.1).

41. La Section spécialisée a proposé d'étudier les points suivants lors de ses travaux futurs:

- a) Achèvement des travaux relatifs à la nouvelle norme CEE-ONU pour la viande de canard – carcasses et parties;
- b) Poursuite de la mise en forme finale du projet de norme CEE-ONU préliminaire pour la viande de veau – carcasses et découpes;
- c) Achèvement des travaux relatifs à la nouvelle norme CEE-ONU pour les abats. Le secrétariat rassemblera les contributions (illustrations qui manquent) des délégations;
- d) Achèvement des travaux de révision des normes pour les œufs et les ovoproduits;
- e) Coupes au détail. La délégation des États-Unis établira une communication dans laquelle elle expliquera les principales raisons d'entreprendre des travaux sur une nouvelle norme pour les coupes de viande au détail.

XIII. QUESTIONS DIVERSES (point 10 de l'ordre du jour)

42. Pas d'autres questions.

XIV. ÉLECTION DU BUREAU (point 11 de l'ordre du jour)

43. La Section spécialisée a réélu M. Ian King (Australie) Président et M. Craig Morris (États-Unis) Vice-Président.

XV. ADOPTION DU RAPPORT (point 12 de l'ordre du jour)

44. La Section spécialisée a adopté son rapport.

45. La Section spécialisée a arrêté l'ordre du jour provisoire ci-après pour la dix-neuvième session qui aura lieu en principe à Genève du 27 au 30 avril 2009.

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA DIX-HUITIÈME SESSION (2009)

1. Adoption de l'ordre du jour.
2. Faits notables survenus depuis la dernière session.
3. État des publications sur les normes existantes.
4. Avant-projet de norme CEE-ONU pour les coupes de viande au détail.
5. Projets de norme CEE-ONU pour les œufs en coquille et les ovoproduits.

6. Avant-projet de norme CEE-ONU pour la viande de veau – carcasses et découpes.
7. Préparation de la session de 2009 du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.
8. Préparation de la réunion des rapporteurs.
9. Travaux futurs.
10. Questions diverses.
11. Élection du Bureau.
12. Adoption du rapport.
