



## Conseil économique et social

Distr. générale  
18 juin 2009  
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-huitième session

Genève, 27-30 avril 2009

### Rapport de la Section spécialisée de la normalisation de la viande sur les travaux de sa dix-huitième session

#### *Résumé*

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

**Proposition d'une nouvelle norme CEE-ONU relative à la viande de veau – Carcasses et découpes:** Après un examen détaillé, la Section spécialisée a apporté un certain nombre de changements. La délégation française soumettra, en additif au présent rapport, une liste de produits avec leur description, qui devra être incorporée dans le projet de norme. La Section spécialisée a décidé que le texte révisé pouvait faire l'objet de modifications pendant une année de plus.

**Proposition d'une nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail:** La délégation des États-Unis a présenté un exposé sur les découpes de viande au détail et proposé que la Section spécialisée commence à élaborer une norme pour ce type de viande. Afin de faciliter l'établissement de la norme, la délégation a proposé d'accueillir aux États-Unis une réunion de rapporteurs qui examinerait le projet et étudierait les moyens de poursuivre. Les délégations ont été invitées à communiquer au secrétariat les découpes au détail spécifiques de leur pays, accompagnées des codes et dénominations. La Section spécialisée a approuvé la proposition d'entreprendre l'élaboration de la nouvelle norme.

**Examen des normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits:** Après examen, la Section spécialisée a apporté un certain nombre de changements. Les délégations ont recommandé que le Groupe de travail adopte le texte révisé des normes pour une période d'essai d'un an.

**Publications:** Le secrétariat a fait rapport sur l'état des publications des normes parues en 2008 et de celles prévues pour 2009. Les normes relatives à la viande de lama/alpaga et à la viande porcine ont été publiées en 2008, et celles relatives à la viande de dinde et à la viande caprine le seront en 2009.

## Table des matières

	<i>Paragraphes</i>	<i>Page</i>
I. Introduction.....	1	3
II. Participation.....	2–4	3
III. Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	5	3
IV. Faits notables survenus depuis la dernière session (point 2 de l'ordre du jour).....	6	3
V. État des publications sur les normes adoptées (point 3 de l'ordre du jour).....	7	4
VI. Informations sur les réunions de la section en 2008 (point 4 de l'ordre du jour).....	8–10	4
VII. Examen des normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits (point 5 de l'ordre du jour).....	11–14	4
VIII. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes (point 5 de l'ordre du jour).....	15–37	5
IX. Proposition de norme CEE-ONU relative aux découpes au détail (point 7 de l'ordre du jour).....	38–42	13
X. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de cheval – carcasses et découpes (point 8 de l'ordre du jour).....	43–45	13
XI. Informations/décisions à soumettre au Groupe de travail (point 9 de l'ordre du jour).....	46	14
XII. Travaux futurs (point 10 de l'ordre du jour).....	47–51	14
XIII. Questions diverses (point 11 de l'ordre du jour).....	52–54	15
XIV. Élection du bureau (point 12 de l'ordre du jour).....	55	15
XV. Adoption du rapport (point 13 de l'ordre du jour).....	56	15
Annexe		
Ordre du jour provisoire de la dix-neuvième session (2010).....		16

## I. Introduction

1. M<sup>me</sup> Virginia Cram-Martos, Directrice de la Division du commerce et du bois, a ouvert la réunion. Celle-ci a été présidée par M. Ian King (Australie).

## II. Participation

2. Ont participé à la session des représentants des pays suivants: Australie, États-Unis, Fédération de Russie, France, Pays-Bas et Pologne.

3. La Commission européenne a également participé à la session.

4. Les représentants de la Bolivie, du Brésil, de la Chine, de la Hongrie, de la Lituanie et de la Slovaquie se sont fait excuser.

## III. Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)

*Documentation:* ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/1

5. Les délégations ont adopté l'ordre du jour provisoire révisé en lui adjoignant les documents suivants:

<i>Code</i>	<i>Titre</i>	<i>Auteur</i>
INF.1	Discussion on restructuring the Working Party	Secrétariat (A)
INF.2	Horse meat production (FAOSTAT)	Fédération de Russie (A)
INF.3	Proposal to review UNECE standards on meat	Australie (A)
INF.4	Proposal for a UNECE standard for veal meat – carcasses and cuts. List of new cuts to be added	Australie (A)

## IV. Faits notables survenus depuis la dernière session (point 2 de l'ordre du jour)

*Documentation:* Rapport du Groupe de travail (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/25)  
Mandat (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/23)  
Méthodes de travail (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/24)  
Proposals on restructuring the Working Party (INF.1, document non officiel)

6. 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-quatrième session concernant les travaux de la Section spécialisée (document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/25, par. 38 à 40).

## **V. État des publications sur les normes adoptées (point 3 de l'ordre du jour)**

7. 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. Il a également indiqué qu'il comptait publier en 2010-2011 la norme révisée relative à la viande bovine et les nouvelles normes relatives à la viande de canard et aux abats.

## **VI. Informations sur les réunions de la Section en 2008 (point 4 de l'ordre du jour)**

8. Le Président a informé la Section des résultats des manifestations ci-après:

- a) Réunion de rapporteurs sur la viande de veau (Rennes, France, 24 et 25 avril 2008);
- b) Séminaire commun Russie/CEE/UE sur les normes relatives aux œufs et aux ovoproduits (Nizhniy Novgorod, 22 au 26 septembre 2008);
- c) Séminaire commun Russie/CEE dont le thème était «International Standards on Meat and Meat Products – a Common Language for International Trade» (Moscou, 30 septembre au 2 octobre 2008);
- d) Séminaire commun Chine/CEE sur la viande de canard (Nanjing, 1<sup>er</sup> au 4 décembre 2008).

9. Le Président a remercié M. Victor Guschin, Directeur de l'Institut national russe de recherche pour l'aviculture de l'Académie des sciences agricoles, M. Andrey Lisitsyn, Directeur de l'Institut national russe de recherche pour la viande de l'Académie des sciences agricoles, M. Alain Boismartel et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (France) ainsi que M. Guangdong Zhou et l'Université agricole de Nanjing d'avoir organisé et accueilli ces manifestations.

10. Le secrétariat a expliqué que les activités de la Section spécialisée qui avaient pour but de faciliter le renforcement des capacités et de promouvoir les normes pouvaient bénéficier d'un soutien financier du Compte de l'ONU pour le développement et du Fonds russe de contributions volontaires.

## **VII. Examen des normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits (point 5 de l'ordre du jour)**

*Documentation:* Projet révisé de norme CEE-ONU relative aux œufs de poule en coquille (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/2)  
Projet révisé de norme CEE-ONU relative aux ovoproduits destinés à l'industrie alimentaire (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/3)

11. La Section spécialisée s'est dite reconnaissante du travail accompli par les pays des rapporteurs et par la Commission européenne aux fins de réviser les normes relatives aux œufs et aux ovoproduits. Le texte révisé des normes représentait un bon compromis entre les points de vue exprimés par les professionnels de la branche des différents pays au sujet des dispositions contenues dans les normes. Les délégations ont recommandé que le Groupe de travail adopte les textes révisés des normes pour une période d'essai d'un an.

12. S'agissant du tableau de l'annexe I de la norme relative aux ovoproduits, la délégation française a expliqué que la teneur minimale en éléments solides des œufs entiers liquides et congelés (22 %) était peu élevée par rapport à la moyenne (23 %) constatée à l'issue des vérifications réalisées en France depuis dix ans. De même, dans le cas du jaune d'œuf, les chiffres de la teneur minimale en éléments solides (40 %) et de la teneur minimale en matières grasses (25 %) étaient peu élevés par rapport aux résultats des vérifications, lesquels dépassaient les 43 et 28 %, respectivement.

13. La délégation française a également fait observer que les mentions de la «date limite de vente» et de la «date limite d'utilisation optimale» apposées sur les emballages destinés aux consommateurs finals risquaient de dérouter ces consommateurs. Ces observations ainsi que d'autres que les pays pourraient souhaiter faire au cours de la période d'essai seront prises en considération lors du réexamen des normes, une fois achevée la période d'essai.

14. La délégation de la Commission européenne a demandé si le secrétariat pourrait entamer un processus en vue de faire reconnaître par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) les normes CEE-ONU relatives aux œufs et à la viande. Cela diminuerait les chevauchements d'activités et permettrait d'être plus efficace dans la mise au point des normes.

## **VIII. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes (point 5 de l'ordre du jour)**

*Documentation:* Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4)  
Proposed new list of veal meat cuts (INF.4, document non officiel.  
Australie)

15. Le Président a présenté l'avant-projet établi par les rapporteurs en vue de l'élaboration d'une nouvelle norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes.

16. La Section spécialisée a examiné le texte du projet de norme et proposé les modifications/changements suivants:

a) Paragraphe 3.5.2 – Catégories de veaux

Insérer le paragraphe introductif suivant: «L'acheteur peut spécifier une catégorie de veaux. En tout état de cause, la catégorie doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, la détermination des catégories fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.».

b) Comme les opinions diffèrent quant à la définition des catégories de veaux, les délégations ont décidé de confier de nouveau aux rapporteurs le soin de définir ces catégories. Elles ont envisagé différents éléments pour déterminer les catégories sur la base de la couleur de la viande ainsi que de l'âge et du poids de l'animal.

c) Les délégations ont décidé d'ajouter dans le tableau des catégories une nouvelle catégorie intitulée «8 – Carcasses pesant plus de 200 kg».

d) Paragraphe 3.5.3 – Méthodes de production

Remplacer le paragraphe introductif actuel par le texte suivant: «L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, celle-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle

réglementation, la méthode de production fera l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.».

Faute d'accord concernant ce paragraphe, les délégations ont décidé de confier de nouveau aux rapporteurs le soin de définir les méthodes de production.

e) Paragraphe 3.5.4 – Système d'alimentation

Les délégations ont décidé de remplacer les catégories actuelles du système d'alimentation par le tableau ci-après. Elles sont également convenues de confier de nouveau aux rapporteurs le soin de définir le système d'alimentation en vue d'y apporter d'autres modifications.

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
00	Pas de système spécifié	
01	Alimentation lactée	Allaitement au lait entier, pas au lait maternel
02	Alimentation au pis	Allaitement au lait maternel
03	Alimentation au lait en poudre	Allaitement au lait en poudre
04	Alimentation composée	Alimentation mixte pouvant comprendre du lait, du lait en poudre, des produits d'ensilage, des grains, des céréales ou tout autre produit végétal
05-09	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	

<i>Code du système d'alimentation (champ 7)</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Description</i>
33	Alimentation exempte de POA, d'AC et d'OGM	
34-49	Codes non utilisés	
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	Autres	Tout autre système d'alimentation faisant l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur

f) Paragraphe 3.5.5 – Mode d'abattage

Modifier les descriptions comme suit:

- i) Catégorie 1, Classique – Étourdissement obligatoire avant saignée;
- ii) Catégorie 2, Casher – Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel;
- iii) Catégorie 3, Halal – Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel.

La délégation russe soumettra une proposition visant à modifier le présent paragraphe sur la base des définitions des produits Halal figurant dans les normes FAO/OMS.

g) Paragraphe 3.5.6 – Traitement après abattage

Supprimer la note 2.

h) Paragraphe 3.6.1 – Épaisseur du gras

Modifier le tableau comme suit:

- i) Remplacer la description de la catégorie 6 par le texte suivant: «Épaisseur du gras supérieure à 6 mm ou comme spécifié»;
  - ii) Supprimer la catégorie «7»;
  - iii) Ajouter la catégorie «8» «Codes non utilisés».
- i) Paragraphe 3.6.2 – Parage

Remplacer la figure 1 par une figure dont la couleur ressemble à celle de la viande de veau.

j) Paragraphe 3.8 – Couleur de la viande et du gras et pH

Les délégations ont décidé de ne pas inclure de système de classification dans la norme en raison de la difficulté à différencier les couleurs.

k) Paragraphe 3.9 – Fourchette de poids des carcasses et découpes

Modifier l'intitulé du paragraphe comme suit: «Fourchette de poids des carcasses».

l) Paragraphe 4.1 – «Définition du code»

Modifier le tableau en fonction des changements apportés dans les différents paragraphes. La nouvelle structure du code prend en compte le paragraphe 3.5.4 représenté par deux chiffres dans le champ n° 7. L'exemple de «définition du code» dans le paragraphe 4.2 tient compte de ces changements.

m) La Section spécialisée a décidé que les rapporteurs devaient procéder à des consultations, étudier les résultats et proposer des projets de définition afin de parvenir à une solution de compromis pour les paragraphes 3.5.2, 3.5.3 et 3.5.4. Les discussions auront lieu entre les sessions jusqu'à la date limite fixée pour la présentation des documents à traduire pour la prochaine réunion de la Section (début janvier 2010).

17. Partie 5. «Description des carcasses et découpes»

S'agissant des descriptions des carcasses et découpes ainsi que des illustrations et croquis du squelette, il a été décidé ce qui suit:

a) La liste des produits et définitions décidés d'un commun accord par les rapporteurs est à garder (document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4 (document de base));

b) Il faut insérer dans le document de base la liste des nouvelles découpes examinée par les rapporteurs (document INF.4);

c) Le secrétariat devrait créer une page Web avec les illustrations disponibles, en indiquant la suite à leur donner et en incorporant les observations des délégations. Les délégations doivent fournir au secrétariat les illustrations manquantes à incorporer dans la norme;

d) Les délégations se sont en principe mises d'accord uniquement sur les dénominations et illustrations des découpes. Les délégations concernées doivent fournir de nouvelles précisions.

18. Les découpes ci-après et leurs descriptions devraient être ajoutées dans le document de base:

Note: \*TBA (à indiquer): Les codes seront fournis lorsque le nombre de côtes aura été décidé pour chaque découpe.

19. Demi-carcasse (poitrine enlevée) 3506  
(Style 2)

a) La carcasse est partagée en demi-carcasses le long du canal rachidien. Le rognon et le gras de rognon sont laissés en place. La moelle épinière est laissée en place;

b) La poitrine est enlevée par une coupe pratiquée parallèlement à la partie dorsale d'une demi-carcasse à partir de la première côte. La partie correspondant à la pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule;

c) La partie de la pointe de poitrine correspondant au muscle pectoral reste fermement attachée à l'épaule. Le reste de la poitrine est enlevé jusqu'à la partie caudale de la bavette. La bavette reste attachée à la demi-carcasse;

d) Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal approuvées par le secteur de la viande.

À préciser:

- i) Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par l'acheteur/le vendeur);
- ii) Rognon et gras de rognon enlevés.

20. Demi-carcasse (poitrine et jarret enlevés) 3507  
(Style 3)

- a) La carcasse est partagée en demi-carcasses le long du canal rachidien. Le rognon et le gras de rognon sont laissés en place. La moelle épinière est laissée en place;
- b) La pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule; l'humérus et le jarret sont également enlevés et restent attachés à la poitrine;
- c) La partie de la pointe de poitrine correspondant au muscle pectoral reste fermement attachée à l'épaule. La partie de la poitrine correspondant au ventre est enlevé par une coupe pratiquée jusqu'à la partie caudale de la bavette;
- d) La bavette reste attachée à la demi-carcasse;
- e) Le parage de la carcasse doit être conforme à toutes les réglementations gouvernementales en matière d'hygiène, auxquelles satisfait une carcasse propre à la consommation humaine, et aux prescriptions relatives au parage minimal approuvées par le secteur de la viande.

À préciser:

- i) Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par l'acheteur/le vendeur);
- ii) Rognon et gras de rognon enlevés;
- iii) Moelle épinière enlevée.

21. Demi-arrière (TBA)

- a) Le demi-arrière est préparé à partir d'une carcasse par enlèvement d'un demi-avant au moyen d'une coupe en ligne droite à travers les vertèbres thoraciques spécifiées, qui tranche la colonne vertébrale et le long de la côte spécifiée jusqu'à la partie ventrale de la poitrine. Les rognons et le gras de rognon sont laissés en place. La queue est laissée en place.

À préciser:

- i) Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par l'acheteur/le vendeur);
- ii) Rognon et gras de rognon enlevés;
- iii) Queue enlevée.

22. Quartier arrière et selle (avec carapaçon) (TBA)

- a) Le quartier arrière et selle (avec carapaçon) est préparé à partir d'un demi-arrière (découpe TBA). Le ventre (côtes et carapaçon) est enlevé à la côte spécifiée et à la distance spécifiée des vertèbres, parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi qu'à l'extrémité des bavettes. Celles-ci sont laissées en place. Les rognons et le gras de rognon sont laissés en place. La queue est laissée en place.

À préciser:

- i) Variations par rapport à la définition standard du parage minimal (variations approuvées par l'acheteur/le vendeur);
- ii) Rognons et gras de rognon enlevés;
- iii) Queue enlevée;
- iv) Filet enlevé.

Option: Bavette enlevée

23. Quartier arrière coupe pistola (avec carapaçon) (TBA)  
(Style 1)

a) Le quartier arrière coupe pistola (avec carapaçon) est préparé à partir d'un demi-arrière coupe pistola (découpe TBA) après séparation en parties égales le long de la colonne vertébrale. La moelle épinière, le rognon et le gras de rognon sont laissés en place.

À préciser:

- i) Nombre de côtes requis;
- ii) Diaphragme enlevé;
- iii) Rognon et gras de rognon enlevés;
- iv) Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*.

24. Quartier arrière coupe pistola (sans carapaçon) (TBA)  
(Style 2)

a) Le quartier arrière coupe pistola est préparé à partir de (découpe TBA). La bavette est enlevée au moyen d'une coupe pratiquée à partir du ganglion lymphatique inguinal superficiel qui sépare le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche.

À préciser:

- i) Nombre de côtes requis;
- ii) Diaphragme enlevé;
- iii) Distance spécifiée entre les côtes et le *M. longissimus dorsi*.

25. Demi-avant coupe pistola (TBA)  
(Style 1)

a) Le demi-avant coupe pistola est la partie qui reste d'une carcasse après enlèvement du demi-arrière coupe pistola (style 1). Le diaphragme est laissé en place.

26. Demi-avant (poitrine enlevée) (TBA)  
(Style 3)

a) Le demi-avant est préparé à partir d'une carcasse par une coupe pratiquée le long de la courbure de la côte spécifiée jusqu'au bord ventral de la poitrine. Une autre coupe est pratiquée à travers la vertèbre thoracique spécifiée et tranche la colonne vertébrale;

b) La poitrine (pointe) des deux demi-carcasses est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'omoplate, et la côte est coupée à une distance spécifiée de la colonne vertébrale.

À préciser:

- i) Nombre de côtes requis.

## 27. Épaule (omoplate) 3615

a) L'épaule (omoplate) est préparée à partir d'un quartier avant et comprend l'omoplate, l'humérus et le tibia ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée d'un quartier avant par une coupe suivant une limite naturelle entre les muscles surjacents des côtes, qui laisse le *M. subscapularis* attaché à l'omoplate.

## 28. Cuisse et rumsteck 3560

a) La cuisse-rumsteck est préparée à partir d'un quartier arrière (TBA) par enlèvement du filet en un seul morceau de la surface ventrale des vertèbres lombaires et de la surface latérale de l'ilium. L'loyau est enlevé par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et des vertèbres sacrées, à l'extrémité de l'os du coxal (*tuber coxae*), jusqu'à la partie ventrale du carapçon.

29. Selle (TBA)  
(Style 1)

a) La selle est préparée à partir d'une carcasse par enlèvement du demi-avant (style 3). Elle est retirée des deux pattes arrière par une coupe droite pratiquée à l'articulation lombosacrée et à l'extrémité ventrale du carapçon;

b) Distance qui subsiste entre les côtes et la colonne vertébrale à préciser entre l'acheteur et le vendeur. Cartilage de l'omoplate laissé en place. Pointe du filet laissée en place.

À préciser:

- i) Pointe du filet enlevée;
- ii) Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- iii) Diaphragme laissé en place ou enlevé.

30. Selle – sans dessus de côte (TBA)  
(Style 3)

a) La selle sans dessus de côte est préparée à partir d'une selle (style 2 ou 3) par enlèvement d'une partie de la surface extérieure du dessus de la selle le long de la séparation naturelle. Le dessus de la selle comprend le cartilage de l'omoplate qui a été enlevé et le *M. subscapularis* attaché, les parties qui restent du *M. latissimus dorsi* enlevé le long des limites naturelles des deux côtés de la surface de la selle;

b) L'étendue du dessus de côte enlevé est à préciser entre l'acheteur et le vendeur.

À préciser:

- i) Gras de rognon laissé en place ou enlevé;
- ii) Diaphragme laissé en place ou enlevé.

## 31. Poitrine et jarret 3645

a) La poitrine avec jarret attaché est préparée à partir d'une demi-carcasse (style 3). Elle est enlevée en un seul morceau par une coupe opérée à travers les côtes parallèlement à la partie dorsale d'une demi-carcasse à partir de la première côte et jusqu'à la partie caudale de la bavette;

b) La pointe de poitrine est enlevée le long de la séparation naturelle entre les muscles de l'épaule. L'humérus et le jarret sont également enlevés de la demi-carcasse et demeurent fermement attachés à la poitrine. La partie de la pointe de la poitrine

correspondant au muscle pectoral demeure fermement attachée à l'épaule. Le diaphragme est laissé en place.

À préciser:

- i) Diaphragme enlevé;
- ii) Bavette enlevée;

32. Pointe de poitrine 3650 – 3653  
(3650 – 4 côtes, 3651 – 5 côtes, 3652 – 6 côtes, 3653 – 7 côtes)

a) La pointe de poitrine est préparée à partir d'une poitrine par enlèvement du flanchet le long du bord caudal de la côte spécifiée. Préciser la distance d'enlèvement de la pointe par rapport à la colonne vertébrale.

À préciser:

- i) Nombre de côtes requis.

33. Faux-filet 3761  
(8 côtes)  
(Style 2)

a) Le faux-filet est préparé à partir d'un quartier arrière par une coupe pratiquée à l'articulation lombosacrée jusqu'à la partie ventrale du carapçon. Celui-ci est enlevé à une distance spécifiée par rapport au *M. longissimus dorsi* aux extrémités crânienne et caudale.

À préciser:

- i) Nombre de côtes requis;
- ii) Distance par rapport au *M. longissimus dorsi*;
- iii) Parties intercostales enlevées;
- iv) Tendon du susépineux enlevé;
- v) *M. multifidus* enlevé.

34. Nerveux de gîte noix 3887

a) Le nerveux de gîte noix est préparé à partir d'une semelle entière par enlèvement du *M. gluteo biceps*. Il est composé du *M. gastrocnemius* et du *M. flexor superficialis*. Ces deux muscles doivent être conservés.

35. Bavette 3785

a) La bavette est préparée à partir d'un quartier arrière par une coupe qui part du ganglion lymphatique inguinal superficiel, traverse le *M. rectus abdominis* et suit la courbure de la hanche, puis continue jusqu'à la treizième côte en suivant la courbure de la côte jusqu'à la limite ventrale. Le tissu conjonctif (*linea alba*) sur la partie ventrale est enlevé.

À préciser:

- i) *M. cutaneus trunci* laissé en place ou enlevé.
- ii) Glande et dépôts de gras situés au-dessous de *M. cutaneus trunci* laissés en place ou enlevés.

36. La délégation française soumettra une liste de produits avec leur description, qui devra être incorporée dans le projet de norme.

37. La Section spécialisée a décidé que le texte révisé pouvait faire l'objet de modifications pendant une année de plus.

## **IX. Proposition de norme CEE-ONU relative aux découpes au détail (point 7 de l'ordre du jour)**

*Documentation:* Note explicative sur la création d'une nouvelle norme relative aux découpes de détail (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/5);  
Projet de nouvelle norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/6)

38. La délégation des États-Unis a présenté un exposé sur les découpes de viande au détail en utilisant les découpes de viande porcine à titre de référence et a proposé que la Section spécialisée commence à élaborer une norme pour ce type de viande. Afin de faciliter l'établissement de cette nouvelle norme, elle avait préparé un projet de norme pour les découpes au détail de viande porcine en suivant la structure des normes existantes; ce projet comprenait des illustrations et des croquis du squelette.

39. L'exposé comportait une description graphique d'un certain nombre de morceaux faisant couramment l'objet d'un commerce au détail aux États-Unis et tirés de découpes existantes; il présentait également une première étape en proposant un nouveau système de codification et un plan logique pour la mise au point de ce système destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques.

40. Dans le plan d'action figurait la présentation du raisonnement qui sous-tendait cette démarche ainsi que d'un certain nombre de questions et de pièges potentiels à prendre en considération au cours de l'élaboration de la norme. Il fallait prendre des décisions sur les points suivants:

- a) Élaboration d'une norme pour chaque espèce ou intégration de la norme dans la norme existante;
- b) Moyens d'éviter la répétition des informations courantes;
- c) Langage de codification – progression logique.

41. Afin de faciliter l'établissement de la norme, la délégation a proposé d'accueillir aux États-Unis une réunion de rapporteurs qui examinerait le projet et étudierait les moyens de poursuivre. Les délégations ont été invitées à communiquer au secrétariat des découpes au détail spécifiques de leur pays, accompagnées des codes et dénominations. Pendant l'élaboration du projet de norme, la délégation des États-Unis soumettrait une proposition contenant une liste provisoire de découpes au détail de viande porcine et de viande bovine.

42. La Section spécialisée a approuvé la proposition d'entreprendre l'élaboration de la nouvelle norme. La réunion de rapporteurs devrait avoir lieu de préférence au cours de la dernière semaine d'octobre 2009. Les organisateurs distribueraient le programme provisoire et les invitations.

## **X. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de cheval – carcasses et découpes (point 8 de l'ordre du jour)**

*Documentation:* Projet de norme CEE-ONU relative à la viande de cheval – carcasses et découpes (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/7)  
Horse Meat Production (INF.2, document non officiel)

43. La délégation de la Fédération de Russie a présenté un exposé sur la viande de cheval et suggéré que la Section spécialisée commence à élaborer une norme pour ce type de viande. Elle a donné des précisions concernant les différences qui existaient dans la préparation des carcasses de viande bovine et de viande de cheval, les caractéristiques de la qualité du gras de la viande de cheval, les catégories de chevaux à viande et les aspects éthiques de l'abattage des chevaux pour leur viande.

44. À l'appui des travaux relatifs à la nouvelle norme, la délégation de la Fédération de Russie a offert d'établir un projet d'après la structure des normes existantes, accompagné d'illustrations des découpes, et d'accueillir à Moscou une réunion de rapporteurs qui étudierait le projet et examinerait les découpes. Une interprétation en russe/anglais serait organisée pour la réunion.

45. La Section spécialisée a approuvé la proposition d'entreprendre l'élaboration de la nouvelle norme. La réunion de rapporteurs à Moscou devrait avoir lieu de préférence au cours de la semaine du 9 au 13 novembre, juste après la session du Groupe de travail à Genève. Les organisateurs de la réunion distribueraient le programme provisoire et les invitations bien à l'avance.

## **XI. Informations/décisions à soumettre au Groupe de travail (point 9 de l'ordre du jour)**

46. Faisant suite aux discussions concernant la restructuration des travaux du Groupe de travail afin d'accélérer l'élaboration et l'adoption des normes, la Section spécialisée a proposé de supprimer l'obligation de soumettre au Groupe de travail les décisions concernant les questions techniques.

## **XII. Travaux futurs (point 10 de l'ordre du jour)**

*Documentation:* Proposal to review UNECE meat standards (INF.3, document non officiel)

47. Les délégations ont débattu de diverses propositions concernant les moyens d'inciter un plus grand nombre de délégations à participer aux réunions. Une suggestion consistait à réexaminer l'ensemble des normes, à déterminer jusqu'à quel point elles sont appliquées avec succès et à considérer les difficultés qui auraient pu surgir.

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

a) Achèvement des travaux concernant la norme CEE-ONU relative aux abats. Le secrétariat rassemblera les contributions (illustrations qui manquent) des délégations;

b) Achèvement des travaux concernant la proposition d'une nouvelle norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes. Le secrétariat rassemblera les contributions (illustrations qui manquent) des délégations;

c) Poursuite de la mise en forme finale du projet de norme préliminaire CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail. Rassemblement des contributions des délégations afin de mettre au point des découpes au détail spécifiques de leur pays, accompagnées des codes et dénominations;

d) Poursuite de la mise en forme finale du projet de norme préliminaire CEE-ONU relative à la viande d'oie – carcasses et parties;

e) Mise en route des travaux concernant un projet de norme CEE-ONU relative à la viande de cheval – carcasses et découpes;

f) Organisation d'un atelier sur la sécurité, la traçabilité et l'établissement de normes concernant les denrées alimentaires (Moscou, 9-13 novembre 2009).

49. La dix-neuvième session de la Section spécialisée doit en principe avoir lieu à Genève du 19 au 23 avril 2010.

50. Les délégations ont émis le vœu que le chef de la délégation chinoise présente le projet de norme relative à la viande d'oie – carcasses et parties à la prochaine session de la Section spécialisée.

51. L'ordre du jour provisoire convenu pour la dix-neuvième 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 11 janvier.

### **XIII. Questions diverses (point 11 de l'ordre du jour)**

52. À la demande des États-Unis, les délégations ont débattu des définitions figurant dans le paragraphe «3.5.2 – Catégorie de porcins» de la norme relative à la viande porcine, et en particulier des termes «castré» (catégorie cochon) et «non castré» (catégorie verrat), étant donné que de nouvelles techniques dont l'application était appuyée par des demandes de prise en considération du bien-être de l'animal permettaient d'avoir recours à des méthodes de castration chimique et immunologique. La délégation des États-Unis souhaitait avoir davantage de précisions au sujet de ces termes.

53. La délégation des États-Unis a demandé aux autres délégations si elles pouvaient lui faire tenir toute information dont elles pourraient disposer concernant une norme relative aux «bisons» («Buffalo» et «Beefalo»).

54. Les délégations ont étudié diverses propositions concernant les moyens d'accroître la participation.

### **XIV. Élection du bureau (point 12 de l'ordre du jour)**

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

### **XV. Adoption du rapport (point 13 de l'ordre du jour)**

56. La Section spécialisée a adopté le rapport de la session.

## Annexe

### **Ordre du jour provisoire de la dix-neuvième session (2010)**

1. Adoption de l'ordre du jour.
  2. Faits notables survenus depuis la dernière session.
  3. État des publications sur les normes adoptées.
  4. Examen des recommandations concernant les normes CEE-ONU relatives aux œufs et aux ovoproduits.
  5. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de veau – carcasses et découpes.
  6. Proposition de norme CEE-ONU relative aux découpes de viande au détail.
  7. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande d'oie – carcasses et parties.
  8. Proposition de norme CEE-ONU relative à la viande de cheval – carcasses et découpes.
  9. Informations/décisions à soumettre au Groupe de travail.
  10. Préparation de la réunion de rapporteurs.
  11. Travaux futurs.
  12. Questions diverses.
  13. Élection du Bureau.
  14. Adoption du rapport.
-