



**Conseil Economique
et Social**

Distr.
GENERALE

TRADE/WP.7/GE.11/1998/5
22 mai 1998

FRANCAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE

Comité pour le développement du commerce,
de l'industrie et de l'entreprise

Groupe de travail de la normalisation
des produits périssables et de
l'amélioration de la qualité

Réunion d'experts de la normalisation de
la viande (bovine, porcine et de la volaille)

RAPPORT SUR LA SEPTIEME SESSION

Introduction

1. La Réunion d'experts de la normalisation de la viande a tenu sa septième session à Genève du 11 au 13 mai 1998. Les pays suivants y étaient représentés : Autriche, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Grèce, Hongrie, Lituanie, Pologne, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et Suisse. Les pays suivants y ont participé en vertu de l'article 11 : Argentine, Australie, Brésil et Nouvelle-Zélande. Un représentant de l'organisation non gouvernementale suivante était aussi présent : EAN (European Article Numbering Association) International.

2. Une réunion des rapporteurs sur la normalisation de la viande bovine s'est tenue à Genève le 11 mai 1998.

Ouverture de la session

3. Le Directeur adjoint de la Division du commerce de la CEE/ONU, M. Hans Hansell, a souhaité la bienvenue aux délégations et remercié les autorités grecques d'avoir accueilli en janvier 1998 la Réunion des rapporteurs.

Adoption de l'ordre du jour (point 1)

4. La Réunion d'experts a adopté l'ordre du jour provisoire, avec l'adjonction du document TRADE/WP.7/GE.11/1998/CRP.2 et d'un document soumis par la délégation française sur la description révisée de la découpe "pistoleta".

Election du Bureau (point 2)

5. La Réunion d'experts a confirmé à l'unanimité M. B. Carpenter (Etats-Unis d'Amérique) dans ses fonctions de président et M. P. Hardwick (Royaume-Uni) dans ses fonctions de vice-président.

Questions intéressant la Réunion d'experts et concernant des faits postérieurs à sa sixième session (point 3)

6. Les experts ont pris note du document TRADE/WP.7/GE.11/1998/2 sur les questions intéressant la Réunion d'experts et concernant des faits postérieurs à sa sixième session.

Rapport de la Réunion de rapporteurs et examen d'une proposition relative à un projet de Norme pour les carcasses et découpes de boeuf (point 4)
(documents : TRADE/WP.7/GE.11/1998/3 et 4)

7. Un représentant d'EAN International a fait un bref exposé sur les activités de son organisation et suggéré que le système de codification proposé dans le document TRADE/WP.7/GE.11/1998/4 soit aligné sur la pratique actuelle de son organisation. Il a été décidé que la Réunion de rapporteurs et EAN International travailleraient ensemble à la mise au point d'un nouveau système de codification.

8. Le Rapporteur de la France a rapidement passé en revue les modifications apportées par la Réunion de rapporteurs à la description de la découpe "pistoleta", en attirant l'attention sur l'inclusion du caparaçon et des bavettes dans le quartier avant.

9. 2.0 PORTEE : La Réunion d'experts a décidé de modifier cette section comme suit : "La présente Norme s'applique aux carcasses et/ou aux découpes de carcasses de *Bos taurus* et *Bos indicus* domestiques, vendues comme étant propres à la consommation humaine, présentant une couleur rouge caractéristique".

10. 4.1 DISPOSITIONS CONCERNANT LA TEMPERATURE : La Réunion d'experts a accepté la recommandation formulée par les rapporteurs visant à modifier le titre de la section et à ajouter après le paragraphe 4.1 A) ce qui suit : "... elle peut être 1) emballée, 2) non emballée". Elle est aussi convenue d'ajouter les mots ", tout au long de la chaîne d'approvisionnement," après les mots "à tout moment" sous A), B) et C).

11. 4.2 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ETAT DE LA VIANDE : Les experts ont accepté la proposition des rapporteurs visant à supprimer le mot "inacceptables" du B) et, à l'issue d'un long débat, ils ont décidé de modifier l'alinéa 4 du A) comme suit : "Exemptes de taches de sang trop évidentes" et l'alinéa 5 du A) comme suit : "Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié".

12. 4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DU MAIGRE : La délégation de la Fédération de Russie a demandé que l'abréviation anglaise DFD (dark, firm and dry meat) soit incorporée à la version russe de la Norme. La Réunion d'experts a modifié la première phrase comme suit : "Normalement, la viande de boeuf maigre présente une couleur rouge caractéristique". L'examen des dispositions contenues dans le paragraphe proposé, de l'inclusion d'un autre muscle pour la mesure du pH et d'un renvoi aux gammes de couleurs existantes a été reporté à une date ultérieure.

13. 4.5 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ORIGINE ET L'HISTORIQUE DE LA PRODUCTION : La Réunion d'experts ayant décidé que cette nouvelle section nécessitait des éclaircissements, pour ce qui est, notamment, de l'obligation d'avoir reçu une alimentation comprenant au moins 70 % d'hydrates de carbone, mentionnée à l'alinéa A) du paragraphe 2 ("Systèmes d'alimentation"), les rapporteurs ont été priés de réexaminer cette question et, si possible, d'assurer la continuité de la Norme, par exemple en envisageant de faire passer les dispositions relatives à la production en abattoirs dans la section 4.6 ou en examinant où l'évaluation de la conformité pourrait être mentionnée. Les experts ont en outre accepté d'ajouter sous le 3 ("Identification des bêtes") un dernier alinéa libellé comme suit : "Origine géographique".

14. 4.6 DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT : Les experts ont reconnu qu'il faudrait inclure dans cette section une disposition relative au respect des critères de température durant le transport et, après un échange de vues, ils sont convenus de faire mention dans la première phrase du dernier paragraphe des caractéristiques thermiques de la viande, en modifiant le texte comme suit : "Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée dans une atmosphère modifiée, congelée ou surgelée) et conformes aux prescriptions du pays importateur".

15. En ce qui concerne la définition de la couverture primaire et secondaire donnée au premier paragraphe de cette section, les experts ont accepté la proposition des rapporteurs en leur demandant, toutefois, de définir les matériaux de qualité alimentaire à utiliser. La délégation française a signalé qu'en français l'expression correcte correspondant à "modified atmosphere" était "atmosphère protectrice". La délégation russe a fait état d'un problème de traduction analogue dans la version russe du document.

16. 4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DU MAIGRE (suite) : Les experts ont débattu longuement de la valeur limite du pH mentionnée dans la deuxième phrase de cette section. Ils sont finalement convenus de maintenir cette valeur limite à 6 et d'indiquer que la viande dont le pH était supérieur à 6 était considérée comme une viande foncée, ferme et sèche (état DFD). La deuxième phrase a donc été modifiée comme suit : "La viande dont le pH est supérieur à 6 est considérée comme étant une viande foncée, ferme et sèche (état DFD)". La délégation russe a relevé que dans la version russe le mot "dry" était traduit par "séchée" et non pas par "sèche". La délégation polonaise a fait distribuer un texte contenant des observations sur le choix de dispositions relevant de la section 4.4, tel que proposé par les rapporteurs.

17. Les experts ont également débattu de la question de savoir s'il fallait prendre en compte un autre muscle pour déterminer la valeur du pH. Faute de consensus, il a été décidé de renvoyer cette question aux rapporteurs. En outre, après avoir entendu les explications de la délégation australienne, les experts ont noté que les dispositions actuelles relatives à la mesure du pH ne tenaient compte ni des carcasses qui avaient fait l'objet d'une stimulation électrique ni des prescriptions concernant la température du muscle. Il a été convenu que les rapporteurs devraient réfléchir à ces questions qui correspondaient à des pratiques commerciales en vigueur.

18. 4.7 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE : La délégation russe a remarqué que l'expression "abattage rituel" avait été traduite de façon erronée en russe par l'expression "abattage traditionnel". Les experts ont examiné en détail le tableau proposé par les rapporteurs et ont débattu longuement de la façon de présenter les informations réglementaires obligatoires sur les quartiers non désossés. De l'avis de la délégation française, il fallait marquer le numéro d'abattage sur le quartier non désossé en utilisant pour ce faire une encre de qualité alimentaire car c'était la seule méthode qui garantissait la traçabilité. Pour d'autres délégations, cette information devrait figurer sur des étiquettes attachées aux quartiers non désossés. Les experts sont finalement convenus de modifier comme suit les premières rubriques de la colonne dans laquelle étaient énumérées les informations réglementaires obligatoires : "informations devant figurer ou être fixées sur les quartiers non désossés : - tampon sanitaire; - numéro d'abattage ou numéro de lot; - date d'abattage". Une note de bas de page a été ajoutée, faisant état d'une réserve provisoire de la délégation française demandant que les autorités nationales soient consultées sur la question.

19. En examinant les dispositions du tableau relatives aux découpes, on a fait observer que dans la version anglaise de la Norme la ligne tracée entre la rubrique "Quartiers non désossés" et la rubrique "Découpes" devrait être supprimée. En outre, après un échange de vues prolongé, on a fait valoir qu'il restait aux rapporteurs à éclaircir plusieurs points et notamment à déterminer si les conditions d'entreposage devraient être rayées de la liste des informations devant figurer sur l'emballage primaire, dans quel cas il était approprié de faire figurer les informations sur l'emballage primaire ou sur l'emballage secondaire et s'il fallait préciser que c'étaient les unités destinées à la vente qui devaient faire l'objet d'un étiquetage vu que l'étiquette devait figurer sur l'emballage primaire lorsque celui-ci constituait l'emballage principal.

20. Il a été convenu en outre d'adapter la terminologie utilisée dans les dispositions de la section 4.6 et de remplacer dans le tableau l'intitulé actuel des deux rubriques relatives à l'emballage primaire et à l'emballage secondaire par les textes suivants : "informations devant figurer sur l'emballage (primaire) (en anglais "packaging (primary))", et "informations devant figurer sur le conditionnement (secondaire) (en anglais "packing (secondary))".

21. En ce qui concerne les informations facultatives mentionnées dans le tableau, la délégation française a fait valoir que si ces informations étaient fournies, la traçabilité devrait être garantie, par exemple au moyen d'un

numéro d'abattage marqué sur la carcasse. Il a été convenu que les rapporteurs devraient proposer un nouveau petit paragraphe dans lequel serait énoncée cette règle.

22. 4.9 SYSTEME DE CODIFICATION : (voir également le paragraphe 7 du présent rapport). Il a été signalé que l'exemple donné dans cette section était incorrect et qu'il serait remplacé. En ce qui concerne les tableaux, il a été précisé que le code de pays à trois chiffres de l'ONU serait utilisé. L'examen du tableau relatif aux critères de commercialisation dans lequel les rapporteurs avaient proposé d'ajouter une catégorie correspondant aux très jeunes bovins âgés de six à 12 mois a donné lieu à un long débat. De l'avis des experts, il fallait, dans un souci de cohérence et de simplicité, revoir entièrement ce tableau et les rapporteurs ont été invités à établir une proposition pour la session suivante.

23. ANNEXES : Les experts ont examiné les propositions concernant l'inclusion de dispositions relatives aux meilleures pratiques (document TRADE/WP.7/GE.11/1998/3) qui constitueraient à terme les annexes de la Norme. On a fait observer que tous les points visés aux annexes A et B devaient encore être développés et précisés par les rapporteurs. Il a également été convenu d'ajouter de nouveaux points, notamment une section subsidiaire c, intitulée "Méthodes de réfrigération" à l'annexe B II (Méthodes d'abattage). La délégation française a signalé que le mot anglais "traceability" devait être traduit en français par "traçabilité". Plusieurs délégations ont fait valoir que la mention des meilleures pratiques dans l'annexe ne deviendrait crédible que si un système de traçabilité fiable était garanti. On a indiqué également que la mise au point du texte définitif de la Norme devrait précéder l'élaboration des annexes qui évolueraient au fil du temps, prendrait en compte les technologies nouvelles et répondrait aux nouvelles exigences du marché et des consommateurs.

24. Les experts sont également convenus de déplacer la section relative à l'abattage et à la transformation, qui figurait actuellement en annexe, pour l'incorporer dans le corps du texte de la Norme où elle ferait l'objet d'une nouvelle section 4.6 (voir également le paragraphe 13 du présent rapport) et ont chargé les rapporteurs de rédiger cette section. Les sections suivantes seraient renumérotées en conséquence.

25. 5.0 PRESCRIPTIONS PARTICULIERES (descriptions des découpes) : Il a été convenu que cette section serait modifiée de façon à y inclure la définition de la découpe "pistola" une fois que les rapporteurs l'auraient approuvée. Le Rapporteur de la France qui avait mis au point la description de la découpe "pistola" a fait observer que l'inclusion dans la Norme de la description de cette découpe, qui pouvait être considérée foncièrement comme une variation de la découpe en quartiers, ne soulèverait aucun problème. La délégation argentine a fait valoir qu'il serait difficile de décrire toutes les découpes existantes et les experts sont convenus qu'il faudrait dans la Norme donner une description des découpes de base et n'entrer davantage dans le détail que si c'était possible. Il a été signalé que l'inclusion de photographies et de graphiques en coupe transversale serait très utile pour montrer à quoi correspondaient non seulement la découpe "pistola" mais aussi toutes les autres découpes mentionnées dans la Norme. On étudierait dans l'avenir la possibilité de présenter une coupe transversale en trois dimensions.

Questions diverses (point 5)

26. PROPOSITION DE MARQUE COMMERCIALE INTERNATIONALE TYPE CEE/ONU : Un représentant de la Division des transports de la CEE/ONU a fait une brève déclaration sur les accords de reconnaissance mutuelle et l'évaluation de la conformité dans le secteur automobile, après quoi la délégation du Royaume-Uni a brièvement présenté sa proposition concernant une marque commerciale internationale type CEE/ONU. Etant donné que des préoccupations ont été exprimées concernant les aspects juridiques, l'évaluation de la conformité et la définition d'une méthode commune, la Réunion d'experts a décidé que les rapporteurs reprendraient l'examen de cette question à leur prochaine session.

a) Travaux futurs

27. La liste des questions que les rapporteurs devraient examiner est reproduite en annexe au présent rapport.

b) Date et lieu de la huitième session de la Réunion d'experts

28. Les experts ont été avisés que la huitième session se tiendrait à Genève du 3 au 5 mai 1999.

c) Date et lieu de la prochaine session de la Réunion de rapporteurs sur la normalisation de la viande bovine

29. La Réunion d'experts a décidé d'organiser une réunion de rapporteurs, le 3 mai 1999, dans le cadre de sa huitième session. Les dates des autres réunions seraient communiquées en temps voulu (voir l'annexe du présent rapport).

30. La Réunion d'experts a exprimé sa gratitude aux rapporteurs et au vice-président sortant, M. Boismartel (France), pour la qualité de leur travail. Toutes les délégations ont été invitées à envoyer des représentants à la Réunion de rapporteurs en vue de poursuivre les travaux relatifs à la Norme. Il a été convenu que le secrétariat adresserait une invitation officielle à toutes les délégations en temps voulu.

31. Il a également été noté que l'initiative consistant à inviter tous les grands pays intéressés par le commerce de la viande bovine en leur adressant une lettre à cet effet (pratique instituée à la précédente session en 1997) avait porté ses fruits et que de nombreuses délégations avaient assisté à la présente session. Elles ont été remerciées de leur présence et de leur contribution aux travaux de la Réunion d'experts.

32. La Réunion d'experts a également remercié Mme Annovazzi-Jakab de son excellent travail et du concours qu'elle lui avait apporté durant les dernières années.

Adoption du rapport (point 6)

33. La Réunion d'experts a adopté le rapport de sa septième session.

Annexe I

**LISTE DES QUESTIONS A EXAMINER LORS DE
LA PROCHAINE REUNION DE RAPPORTEURS**

1. 4.4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA COULEUR DU MAIGRE :
 - mesure du pH dans un (d') autre(s) muscle(s)
 - dispositions relatives au moment où doit s'effectuer la mesure du pH dans le cas des carcasses ayant fait l'objet d'une stimulation électrique
 - prescriptions concernant la température du muscle
 - inclusion d'une autre méthode permettant de déterminer la couleur (teinte plus ou moins foncée) du maigre, c'est-à-dire emploi d'une gamme de couleurs
 - marbrures
2. 4.5 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ORIGINE ET L'HISTORIQUE DE LA PRODUCTION :
 - redéfinition des systèmes d'alimentation riche en énergie
 - mention de l'évaluation de la conformité
3. 4.6 DISPOSITIONS CONCERNANT L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION (NOUVELLE SECTION) :
 - rédaction et mise au point du texte de cette section
4. 4.7 (ancienne section 4.6) DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT :
 - définition des matériaux de qualité alimentaire
 - températures de surface
5. 4.8 (ancienne section 4.7) DISPOSITIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE :
 - mention des conditions d'entreposage; faudrait-il la supprimer ?
 - dans quels cas est-il approprié de faire figurer les informations sur l'emballage primaire ou sur l'emballage (conditionnement) secondaire ?
 - insertion d'un paragraphe sur la nécessité de la traçabilité
6. 5.0 (ancienne section 4.9) SYSTEME DE CODIFICATION UCC/EAN-128 :
 - révision du système de codification en collaboration avec EAN International
 - inclusion du code de pays à trois chiffres de l'ONU
 - révision du tableau relatif aux critères de commercialisation (en particulier de la classification par sexe et des prescriptions relatives à la maturité)

7. 5.1 (ancienne section 5.0) PRESCRIPTIONS PARTICULIERES :

- inclusion de la découpe "pistolet" dans cette section
- inclusion de graphiques en coupe transversale et de photographies des découpes

8. ANNEXES (Meilleures pratiques) :

- rédaction du texte et développement des dispositions relatives aux meilleures pratiques

9. MARQUE COMMERCIALE INTERNATIONALE TYPE CEE/ONU :

- examen de cette question et échange de vues y relatif.

Annexe II

REUNION DE RAPPORTEURS DU 11 MAI 1998

1. La Réunion de rapporteurs a été présidée par M. P. Hardwick (Royame-Uni), vice-président de la Réunion d'experts de la normalisation de la viande. Les participants ont entrepris de scinder la Réunion de rapporteurs en sept sous-groupes. Il a été décidé que les huitième et neuvième points figurant sur la liste des questions à examiner par les rapporteurs (annexe I au présent rapport) exigeaient une participation de tous les rapporteurs. Chaque sous-groupe comportait plusieurs délégations et une personne faisant fonction de coordonnateur (voir liste ci-après). Toutes les délégations pouvaient présenter au coordonnateur d'un sous-groupe des observations ou des contributions relatives à des points précis, dans les délais indiqués ci-après. Le Groupe de rapporteurs est convenu du calendrier ci-après :

Fin juillet 1998	Communication des observations et des contributions des délégations aux coordonnateurs des sous-groupes
Mi-septembre 1998	Envoi aux coordonnateurs de chaque sous-groupe de toutes les observations présentées par les Rapporteurs
Octobre 1998	Réunion de rapporteurs à Bruxelles (Belgique)
Mi-février 1999	Synthèse des observations et rédaction d'un projet final par les sous-groupes
3 mai 1999	Réunion de rapporteurs à Genève (Suisse)
3-5 mai 1999	Réunion d'experts à Genève (Suisse)

Composition des sous-groupes et coordonnateurs :

Sous-groupe 1	Australie (coordonnateur), Etats-Unis, Suisse
Sous-groupe 2	Etats-Unis (coordonnateur), Australie
Sous-groupe 3	Royaume-Uni (coordonnateur), Australie, Argentine
Sous-groupe 4	Nouvelle-Zélande (?) (coordonnateur)
Sous-groupe 5	France (coordonnateur)
Sous-groupe 6	Royaume-Uni et EAN International (coordonnateur)
Sous-groupe 7	Découpe "pistolet" : France (coordonnateur), Argentine, Australie, graphiques : Etats-Unis (coordonnateur)
Sous-groupe 8	Toutes les délégations
Sous-groupe 9	Toutes les délégations.
